

Traité

SULTZER,

DOCTEUR-MÉDECIN.



De l'usage du Café, du Thé et du Chocolat, traduit du latin par Phil. Sylv. Dufour, marchand à Lyon 1671. Verfasser des lateinischen Manuscripts soll ein Jesuite P. Jean de Bussières gewesen sein. Ein Auszug davon erschien im J. 1675 im journal des Scavans.

Avis salutaire à toutte monde contre l'abus des choses chaudes, particulièrement du Café, du chocolat et du Thé par Duncan, Docteur en Médecine à Montpellier. Rotterdam 1705. — Umsonst hat auch Hahnemann in der neuern Zeit sich bemüht, über den Kaffee das Anathem auszurufen, umsonst versuchte er es mit den grellsten Worten die Menschen zu überzeugen, welch ein schreckliches Gift der Kaffee sei: Alle Krankheiten dieser Zeit mussten ihre Entstehung zu verdanken und hätte er in einem finster-katholischen Lande gelebt, so würde er gewiss mit jenem französischen Abbé des 17ten Jahrhundert in Frankreich gesagt haben: der Teufel selbst sei in Gestalt des Kaffee erschienen, die Menschen zu verführen. Man hörte es, schenkte wohl auch den Worten glauben, aber trank Kaffee nach wie zuvor. Umsonst posaunten die Schüler Hahnemann's das Verdammungsurtheil nach, 'Αυτὸς ἔφη u. man hätte nun glauben sollen, dass aller Kaffee aus Europa verschwinden müßte, allein anstatt dass im J. 1822 1,276.000 Centner consumirt wurden, waren 1834 nicht weniger als 2,672,000 Centner nothwendig. Wie jedoch die Prediger von sich sagen: „Thut nicht nach meinen Werken, sondern nach meinen Worten", so liessen sich Hahnemann und seine Anhänger das verurtheilte Getränk wohlschmecken, u. als sie fanden, wie umsonst ihre Bemühung war, traten sie weise den Rückzug an, und widerriefen, von der Nothwendigkeit eines bessern belehrt, das, was sie dem Kaffee aufgebürdet hatten, ja Hahnemann selbst thut das Unbegreifliche und gestattet leichten Muthes in Krankheiten den ~~Kaffee~~ Nebengebrauch des Kaffees. Nur Stapf nennt noch alle Aerzte, welche ihn in Krankheiten erlauben, folglich nun auch seinen Meister u. Lehrer, unverständig. (Jahrbücher etc. XI Band, S. 134.)

Gründliche und sichere Nachricht vom Kaffee und Kaffeebaum, welche Mons. la Roque aus denen Briefen und mündlichen Nachrichten des Monsieur Merveille, eines französischen Seekapitains, verfertiget. Nach dem französischen Exemplar übersetzt. Leipzig bei Joh. Theodor Bartius (von dem Französischen Originalist uns nirgends etwas aufgestossen.

Extrait du livre intitulé Les preuves les plus formelles en faveur de la légitimité de l'usage du Café; par le Scheikh Abd-Alkader Ansari Djézéri Hanbali, fils de Mohammed, in der Chrestomathie arabe par M. le baron Sylv. de Sacy. A Paris 1826. Tom. 1. Pag. 412–483. — Der Merkwürdigkeit wegen sind noch zu nennen: Le Café, comédie, chez Pierre Amboin, en l'année 1694.

Portefeuille galant, contenant les entretiens des Caffés et autres ouvrages mêlés de prose et de vers. 1700, Ouvrage dont n'a paru que la 1e partie

TRAITÉ
DU CAFÉ.

TRAITÉ

DU CAFÉ,

Contenant l'Histoire, la Description, la Culture et les Propriétés de ce Végétal.

ʼer arabische Kaffee, geschildert von Wilhelm Rud. Weitenweber, Doctor der Medicin u. prakt. Arzte in Prag. Prag bei Kronberger u. Weber. 35. 8. S. I—131. (16 gr.). Gut rec. in den: Jahrbücher der In- und ausländ. esammten Medicin. Bd. XI. Seit. 134—137.).

Rue Saint-André-des-Arts, N.° 46.

1798. — AN VI.

PRÉFACE

ET INTRODUCTION.

L'USAGE du Café eſt préſentement ſi univerſel, ſi répandu, qu'il nous eſt peut-être permis de penſer que l'ouvrage que nous préſentons au Public doit jouir d'un ſuccès rapide & proportionné à cet uſage, non-ſeulement en France, où il eſt devenu preſque habituel, mais encore dans tous les pays où le Café & la langue Françaiſe ſont aujourd'hui en vogue.

Nous avons donné à notre ouvrage le titre d'*Etrennes*; parce que nous penſons fermement qu'il

n'en eſt peut-être point de plus agréables & plus utiles en même temps à offrir à la ſociété ; & nous l'intitulons *Etrennes pour tous les temps*, parce que, offert au jour de l'an, comme à toute autre époque de l'année, il remplit également le but d'utilité qu'on s'eſt propoſé : de ſorte que ce titre d'*Etrennes aux Amateurs de Café*, que nous lui donnons, n'eſt qu'un titre général, imaginé pour déſigner que ce livre eſt une eſpece de préſent qu'on fait aux perſonnes qui prennent du café, comme à celles qui deſirent adopter l'uſage de cette boiſſon.

Ce livre, à proprement parler, n'eſt autre choſe que le *Ma-*

nuel de l'Amateur de Café, puiſque rien de ce qui peut avoir rapport à ce végétal n'y eſt oublié, & qu'au contraire nous avons pu anticiper ſur des manieres de traiter & de préparer le café, capables de réunir encore plus d'agrément pour le goût, à plus d'économie dans l'uſage qu'on fait aujourd'hui de ce délicieux breuvage, que quelques Auteurs diſtingués n'ont pas craint de nommer *le vrai Nectar*.

L'art de préparer le café, la maniere de le *torréfier*, (1) de lui conſerver, dans la torréfac-

---

(1) Le torréfier c'eſt le faire rôtir, car il ne faut pas faire brûler le café.

tion, ſes principes, ſon parfum, ſa ſaveur, toutes ſes qualités : voilà, ſans doute, après le choix du café, l'objet le plus important pour l'uſage qu'on en fait : enſuite viennent l'infuſion, l'ébulition, &c. On a remarqué judicieuſement que la diſſipation de ſes principes les plus agréables, comme les plus ſalutaires, dépend uniquement des différentes méthodes plus ou moins vicieuſes qu'on emploie ordinairement pour ſa préparation, & c'eſt aux inconvéniens que nous avons voulu remédier.

Le café n'offre pas ſeulement une boiſſon infiniment agréable; c'eſt encore un excellent ſtomachique pour les eſtomacs pareſ

ſeux ; il recele en outre des propriétés ſans nombre, dont la Médecine, les gens du monde, tous les individus qui composent la ſociété, peuvent tirer les plus grands avantages ; (1) c'eſt ſur cet important objet que nous nous ſommes principalement étendus.

Il n'y a perſonne qui ne connoiſſe le mot du célebre M. de Fontenelle. On prétendoit lui

(1) Voyez *Diſſertation ſur le Café*, par M. Gentil, D. M. ; le café y eſt conſidéré ſous tous ſes aſpects, avec une ſagacité rare, un jugement exquis. Nous connoiſſons peu d'ouvrages ſcientifiques, plus clairs, plus méthodiques, plus raiſonnables & mieux raiſonnés.

persuader que le café étoit un poison lent. » Oui, bien lent, » je vous assure, répondit l'Au- » teur des *Mondes &c.*, car voilà » plus de quatre-vingt ans que » j'en prends avec délices. »

Qu'on nous permette d'emprunter ici les expressions d'un homme connu par les graces de son esprit, (1) au sujet de l'ouvrage du Docteur Moseley, Anglais, auquel le nôtre est redevable d'une foule d'excellentes observations. » Le café, dit-il, » est-il une boisson saine ou » mal-saine ? C'est ce qui est in- » téressant à savoir. Une pareille » question est bien faite pour

(1) M. Imbert, *Merc. de Fr.*

» intéreſſer plus qu'une queſtion
» de politique ou de morale ;
» on ſera ſans doute curieux de
» voir comment on la décidera.
» Si l'on condamne l'uſage du
» café, on en prendra toujours ;
» mais ſi on le permet ou le con-
» ſeille, on ſera charmé de pou-
» voir concilier ſa conſcience
» avec ſes goûts. »

Aſſurément on ne pouvoit ex-
poſer d'une maniere plus claire,
plus préciſe, plus certaine, les
motifs qui nous ont guidés dans
la rédaction de nos *Etrennes à
tous les Amateurs de Café*, &
l'expoſé que nous venons de faire
ſuffiroit preſque pour leur en ga-
rantir la parfaite exécution, ſi
nous ne nous faiſions un devoir

de réclamer ici le ſuffrage & l'approbation des perſonnes de l'art, aux lumieres deſquelles nous nous en ſommes fait un de ſoumettre cet ouvrage.

L'hiſtoire du café a dû néceſſairement fixer notre attention; nous nous y ſommes livrés avec une eſpece de paſſion, que le goût de ſa liqueur ſemble juſtifier, & qui nous a conduit à d'importantes recherches. Nous emprunterons encore à ce ſujet les expreſſions que l'aimable Auteur *du Jugement de Paris*, (que nous avons cité dans le cours de cet ouvrage avec tous les éloges dûs à ſes talens), a employées dans le jugement qu'il porte de l'ouvrage du Docteur

Moſeley, dont le nôtre a auſſi beaucoup profité.

» Nous ferons ſans doute, dit M. Imbert, languir pluſieurs lecteurs impatiens de ſavoir s'il faut conſeiller ou interdire le café. Diſons donc en faveur des Amateurs *timorés* de cette liqueur, que l'on n'a écrit ici que pour les raſſurer ſur ſon uſage, & qu'on le donne, *toute diſpute ceſſante*, pour une boiſſon non moins ſaine qu'agréable ; ajoutons, & même utile.

Le café bien préparé, ſuivant M. Moſeley, (& nous ne ceſſerons de le répéter d'après cet Auteur Anglais, dont l'ouvrage a eu déja pluſieurs éditions), (1)

(1) Nous croyons qu'on eſt à la

» le café *bien préparé* agit ſur
» l'eſtomac comme un excellent
» tonique & un très-bon forti-
» fiant; il convient particuliére-
» ment aux femmes, dont l'eſ-
» tomac eſt naturellement foible;
» il leur fait éprouver une ſen-
» ſation agréable ; il accélere le
» cours de la digeſtion ; il cor-
» rige les crudités ; il fait paſſer
» la colique & diſſipe les flatuo-
» ſités. A ſa vertu ſtomachique
» il joint l'avantage de répandre
» une chaleur agréable, qui con-
» vient aux eſprits animaux ;
» il diſſipe la nonchalance & la
» langueur chez les perſonnes

quatrieme ou à la cinquieme édition de ſon traité ſur le Café.

» dont le genre nerveux eſt af-
» foibli par les excès, par la
» fatigue, ou par une conduite
» irréguliere. *On s'en eſt ſervi*
» *avec grand ſuccès dans l'hydro-*
» *piſie*, dans les maladies de vers,
» dans le coma, l'anaſarque, &
» pluſieurs autres indiſpoſitions
» occaſionnées par une nourri-
» ture mal-ſaine, ou par le dé-
» faut d'exercice; la foibleſſe
» des fibres & la ſuppreſſion de
» tranſpiration.

» Les bons effets du café dans
» le vertige, la léthargie, le
» catharre & les maux de tête
» occaſionnés par l'obſtruction
» des vaiſſeaux capillaires, ſont
» conſtatés par une très-longue
» expérience.

» Enfin, excepté les cas d'hé-
» morragie, le crachement, l'ex-
» pectoration ou le vomiſſement
» de ſang, perſonne ne doit abu-
» ſer du café, mais tout le monde
» peut en uſer.

» La maniere de le préparer
» eſt de la plus grande impor-
» tance pour ſes effets : *outre*
» *qu'il faut ſoigneuſement l'enfer-*
» *mer, quand il eſt rôti, & ne*
» *le réduire en poudre qu'au mo-*
» *ment de s'en ſervir, il faut ſur-*
» *tout, il faut, lorſque la boiſſon*
» *eſt faite, qu'elle ſoit limpide,*
» *claire, nullement chargée ni ren-*
» *due trouble par les plus petites*
» *particules de la ſubſtance du café.*

» Il y a peu de matieres vé-
» gétales que la décoction ou

» l'infuſion dénaturent autant
» que le café. Pris en ſubſtance,
» il oppreſſe l'eſtomac, il échauf-
» fe, il cauſe la nauſée & l'in-
» digeſtion : ainſi l'uſage conti-
» nué de ſa décoction, dans
» laquelle eſt contenue une cer-
» taine quantité de ſa ſubſtance,
» outre qu'elle la rend déſagréa-
» ble, tend à produire les mê-
» mes indiſpoſitions que la ſubſ-
» tance même. Le réſidu du grain
» rôti, lorſqu'on en a extrait
» les qualités, n'eſt plus qu'une
» terre calcaire, & par cette
» raiſon ſeule ne peut qu'être
» pernicieuſe.

En voilà ſans doute plus qu'il n'en faut pour qu'il ſoit abſolument défendu de préparer le café

au lait au lieu d'eau, ou d'y ajouter le lait sur le feu, parce que la ténacité du lait empêche que la substance ne se précipite, & par conséquent que la liqueur ne soit pure.

Cet extrait de M. Imbert du traité sur le café de M. B. Moseley (1), nous a toujours paru la meilleure réplique qu'il soit possible de faire aux détracteurs du café passés, présens & futurs.

Peut-être nous saura-t-on, ainsi qu'à lui, quelque gré d'avoir

---

(1) M. Moseley est un Docteur en Médecine du College royal des Médecins de Londres &c, & Auteur d'observations très-bien faites sur la Dyssenterie des Indes Occidentales, &c.

profité de cet ouvrage, ſi propre à diſſiper bien des ſcrupules ſur l'uſage de ce végétal, à la fois ſi agréable & ſi intéreſſant.

Faiſons venir à l'appui des raiſons que nous venons d'expoſer en faveur du café, celles des perſonnes même de l'art, & continuons d'employer leurs propres expreſſions. » Si à la connoiſſance des principes du café, fondée ſur un examen analytique & ſur diverſes expériences, on ajoute les obſervations faites ſur le grand & en même temps très-innocent uſage qu'on fait de cette boiſſon, on ſera convaincu de l'injuſtice des conſéquences qu'on pourroit tirer contre l'uſage du café, d'après quelques incon-

véniens occaſionnés par des circonſtances particulieres, & ſi le témoignage non équivoque de l'expérience en a confirmé l'utilité dans pluſieurs contrées, où les maladies contre leſquelles il agit efficacement ne ſont rien moins qu'endémiques ; ſi l'on réfléchit en outre ſur les propriétés de ce grain, & qu'on faſſe attention en même temps à l'état de l'atmoſphere, à la nourriture & en général à la maniere de vivre des habitans des grandes villes, il paroîtra évident qu'il doit réſulter de l'uſage général du café, des avantages d'autant plus grands, que le pauvre peut facilement s'en procurer, & que, dans certains cas, il peut être ſouvent

ſouvent employé comme un remede *puiſſant & ſûr.* »

Le café, en Angleterre, n'avoit été d'abord uſité que chez peu de particuliers, (1) & n'avoit

(1) Ce fut le Chavalier Nicolas Laws qui le premier planta le café à la Jamaïque, en 1728 ; il mourut trois ans après, & ne jouit pas de la ſatisfaction de voir les progrès conſidérables qu'a fait cette culture. Pluſieurs Colons & Marchands de cette iſle protégerent cette entrepriſe en 1732 ; ils ſouſcrivirent pour deux cens vingt livres ſterlings dix shellings, qu'il leur en coûta pour ſolliciter un arrêt du Parlement d'Angleterre, qui diminuât les impôts du pays ſur l'importation du café de la Jamaïque dans la Grande-Bretagne, leſquels étoient alors de dix livres

que médiocrement fixé l'attention publique ; mais le Gouvernement ayant considéré que c'étoit une production des Indes orientales Anglaises, a réduit en 1785 les droits de l'importation du café, afin de le mettre à la portée de toutes les classes de citoyens ; & comme le café n'est pas susceptible d'être frélaté, &

---

sterlings par quintal. Ils avoient prévu tous les avantages de la culture du café, & l'expérience a démontré suffisamment qu'ils ne se sont point trompés. Les détails dans lesquels il nous faudroit entrer pour prouver cette assertion, feroient longueur, sans ajouter absolument rien au mérite de notre ouvrage, consacré spécialement à l'usage du café en boisson.

qu'on ne peut pas diminuer sa qualité, il est probable que son usage y deviendra aussi étendu qu'en d'autres pays, & que le peuple en fera une partie considérable de sa nourriture journaliere.

L'effet extraordinaire que produit le café sur l'estomac, la vigueur & l'activité qu'il lui donne, sont évidemment prouvés, quand l'estomac se trouve surchargé de nourriture, attaqué d'indigestion ou affoibli par l'intempérance.

Il entretient en outre l'harmonie de la constitution, y répand une chaleur agréable aux esprits animaux, & bannit la langueur & la nonchalance, qui sont la suite nécessaire des excès,

de la fatigue ou de la débauche.

La chaleur du café amoindrit les fluides visqueux, & augmente la vigueur de la circulation; on l'emploie avec le plus grand succès contre les menstrues, l'hydropisie, les maladies de vers, les dispositions à la léthargie, & les autres inconvéniens qui proviennent des nourritures mal-saines, du défaut d'exercice, de la foiblesse des fibres ou de la transpiration interceptée.

On reconnoît principalement son utilité dans les migraines, & son odeur suffit *quelquefois* pour appaiser les douleurs de tête. Dans les Indes orientales, où les migraines sont plus

fréquentes & beaucoup plus douloureuſes qu'en Europe, le café eſt le ſeul remede auquel on ait recours. On ſe ſert auſſi quelquefois d'opium, mais ce dernier n'a pas le même avantage que le café, qui peut être pris en quelque état que ſoit l'eſtomac, & dans tous les temps, par les femmes, qui ſont plus ſujettes à cette incommodité que les hommes. Le café diſſipe en outre la plénitude & les obſtructions, qui ſont ſouvent la cauſe de la maladie, au lieu que l'opium augmente cette réplétion, s'il n'a pas opéré dans le moment de ſa force paſſagere.

Le café a encore la propriété de provoquer la tranſpiration,

d'arrêter la ſoif & de tempérer la chaleur ſurnaturelle. (1)

On en a auſſi reconnu l'utilité, pour appaiſer la toux opiniâtre qui accompagne ſouvent la petite vérole, & dans les autres ſievres avec éruption. Une taſſe de fort café, ſans ſucre & ſans lait, priſe dans le paroxiſme de l'aſthme, en diminue la violence, & ſouvent le diſſipe entiérement. Sir John Floyer, qui avoit été affecté d'un aſthme de-

(1) On prétend que le grand uſage qu'on en fait dans les Colonies Françaiſes, où on en uſe plus que dans les Colonies Anglaiſes, y a diminué la maladie de la pierre & celle de la goutte.

puis l'âge de dix-ſept ans juſqu'à l'âge de quatre-vingt, n'y trouva, malgré ſes laborieuſes recherches, d'autre remede que le café, dont il fit uſage dans les derniers temps de ſa vie.

Quand le café eſt fort & bien clair, & qu'il eſt mêlé enſuite dans une portion de lait bouilli, il devient une nourriture balſamique & fortifiante, qui convient particuliérement à l'éthiſie, à la pulmonie, & à toutes les autres maladies où l'on preſcrit l'uſage du lait: c'eſt en même temps un excellent reſtaurant pour les conſtitutions amaigries par la goutte & les autres maladies chroniques.

Il fortifie dans les veilles lon-

gues & dans les études excessives, & dissipe les accidens fâcheux auxquels peut donner lieu l'interruption du repos & du sommeil.

Bacon dit que le café soulage la tête & le cœur, & qu'il aide à faire la digestion. Le Docteur Willis soutient que son usage journalier nettoie & éclaire toutes les parties de l'ame, & disperse les nuages qui s'opposent à ses fonctions. Le célebre Docteur Harvey en prenoit souvent; Voltaire en faisoit presque sa nourriture, & les savans & les hommes sédentaires de tous les pays y ont recours pour ranimer l'action du cerveau fatigué par l'étude.

Les

Les Perſans ont la plus haute opinion du café ; ils prétendent qu'il *rafraîchit* le cerveau, qu'il chaſſe la mélancolie & le ſommeil, purge la bile, dégage les eſprits, produit une bonne digeſtion, & que *l'uſage en eſt excellent* ; mais toutes ces qualités ne les y attachent pas autant que le récit fabuleux qu'ils font de ſon invention & de la mixtion qui en fut faite par l'Ange Gabriël, pour rétablir la vigueur caduque de Mahomet, dont le café opéra en effet le rétabliſſement.

Obſervons cependant que le café, quoique excellent par ſa nature, ne convient pas à tous les tempéramens, & que l'ex-

cès peut en être dangereux. L'Anglois Flare dit qu'il en avoit fait usage avec excès, & qu'il avoit affecté ses nerfs : cependant le Docteur Fothergill, homme de la complexion la plus délicate, & qui ne pouvoit boire de thé, en fit un continuel usage pendant longues années, sans en éprouver le moindre inconvénient ; mais le détail des cas particuliers sert seulement à prouver que les hommes ne sont pas tous également organisés, & que la sympathie de l'un & l'antipathie de l'autre ne doivent en aucune façon porter atteinte à la qualité des végétaux, dont la variété infinie perce dans toute la nature ; car, s'il en étoit ainsi,

la Médecine tireroit peu de profit des travaux de la philoſophie, qui ne peut s'occuper que d'une théorie ſtérile.

Certains peuples ont eu longtemps l'uſage de mêler de la moutarde avec leur café : cette graine, ou les aromatiques, peuvent y être jointes avec ſuccès dans les diſpoſitions venteuſes, languiſſantes & ſcorbutiques, & particuliérement dans les cas où l'on provoque la chaleur & l'activité du ſang. Les Orientaux y ajoutent du girofle, de la canelle, du cumin, de l'eſſence d'ambre, mais jamais ni lait ni ſucre. En Europe, en Amérique, & dans les Indes occidentales, on y ajoute du lait

& du ſucre, ſans aromatiques.

Une taſſe ou deux de café, priſes après le dîner, ſans crême ni lait, avance la digeſtion, & ceux qui ſont habituellement conſtipés, en éprouvent un ſoulagement ſingulier, *pourvu qu'ils aient ſoin de prendre un petit verre d'eau auparavant.*

D'après un examen particulier & réfléchi du café, on trouve que l'expérience a confirmé ſon utilité, & que, ſous tels points de vue qu'on l'examine, il ne peut nuire à la ſanté, quand même il n'auroit pas toutes les propriétés qu'on lui attribue.

Mais il eſt temps de nous réſumer, & de paſſer à l'objet de nos *Etrennes aux Amateurs de Café.*

Cet ouvrage prouve que le café eſt le fruit d'un arbre qu'on croit originaire de la haute Ethiopie, d'où il a été tranſplanté en Arabie, de là à Batavia; de là à Surinam, enſuite au Jardin Royal des Plantes à Paris. C'eſt du jardin du Roi qu'il a été enfin porté en Amérique, & que ſon uſage introduit d'abord en Arabie, de là en Egypte & dans tout le Levant, a été porté en 1652 en Angleterre, & qu'il s'eſt enfin répandu progreſſivement dans toute l'Europe.

Le fruit du café qui, dans l'état naturel, eſt preſque inodore, reçoit par l'action du feu un développement de ſes principes aromatiques, ſuſceptibles

de produire des effets ſenſibles & ſalutaires ſur le corps animal, & de fournir une liqueur ſavoureuſe & du goût le plus agréable.

Le café n'eſt rien moins que nourriſſant ; ſes principes à cet égard ſont preſque nuls ; mais il eſt huileux & gommo-réſineux ; ſon amertume n'a rien que de fort agréable, & ſes principes ſont ſuſceptibles d'être très-facilement extraits, diviſés, *même ſubdiviſés.*

Pour opérer cet effet, il y a un degré de chaleur dont il faut bien prendre garde de s'écarter, & au-delà duquel ces principes, au lieu d'être ſalutaires & agréables, deviennent infiniment nui-

ſibles, ſans procurer l'agrément qu'on s'en étoit promis.

On prouve également dans notre ouvrage que la boiſſon du café donne aux ſolides & aux fluides du corps humain plus de chaleur & d'activité, qu'elle réveille le ton des parties engourdies, & qu'elle peut, en ſollicitant le jeu des ſolides & la circulation des fluides, remédier aux engorgemens, à la ſtagnation des humeurs, à l'inertie des ſolides, & régénérer, pour ainſi dire, toute l'économie animale dans ſes fonctions.

Enfin, on démontre que la ſimple décoction du café non torréfié, procure une boiſſon douce, agréable, & que ſon uſage

produit les plus merveilleux effets dans un grand nombre de maladies chroniques, dont l'humanité n'eſt que trop ſouvent affligée.

Nous avons conſacré preſque un chapitre à l'hiſtoire de l'introduction du café chez les Mahométans. Ce n'eſt pas l'article le moins amuſant de notre ouvrage ; il prouve les mouvemens & les troubles qu'elle fit naître parmi eux. Nous penſons que ce n'eſt pas une petite gloire pour le café d'avoir été à peu près regardé chez un grand peuple comme une innovation importante dans la politique & même dans la religion. Ce tableau, comme l'a dit fort bien M. Imbert,

fera naître quelques réflexions, quelques comparaiſons même, & le lecteur philoſophe ſe rappellera, en le liſant, combien ſont graves quelquefois les cauſes qui troublent les Empires.

Il en eſt de même de l'article du commerce du café en France, auquel nous avons également conſacré un chapitre. Dans les principes que nous avions adoptés de rendre notre ouvrage d'une utilité générale, cet article nous a paru ſi néceſſaire, nous oſons même dire ſi indiſpenſable pour une claſſe très-nombreuſe des Amateurs de café, que nous avons cru ne pouvoir l'exclure raiſonnablement de notre Manuel, puiſque nous l'avions

deſtiné à être mis dans les mains de tout le monde. Nous penſons d'ailleurs que cet article ne peut nullement le déparer.

Comme nous avons toujours été perſuadés que le principal mérite de tout ouvrage eſt d'être clair autant qu'intéreſſant, nous nous ſommes particuliérement attachés dans celui-ci à la ſimplicité & à la clarté, ces deux précieuſes qualités du ſtyle : nous n'en avons pas même exclus la doſe de méthode convenable, pour le mettre à la portée de tous les Lecteurs. Ainſi un Chef d'office, une Femme de chambre, un Domeſtique, à qui le ſoin du café d'une maiſon ſera confié, pourront y puiſer les

connoiſſances néceſſaires pour perfectionner ſa préparation, comme nous ne craignons point de dire qu'il ſera également convenable aux perſonnes du plus haut rang, qui font ſouvent leur café elles-mêmes, ainſi qu'à tous Maîtres & Maîtreſſes de maiſon ou de penſion, à tous Chefs de Communauté, &c., & à tous les *Cafetiers* de Paris, de Province & même des Pays étrangers où la langue françaiſe eſt uſitée; & que notre Manuel ſera pour eux un guide ſûr, conſtant & facile, dont il ne leur ſera pas plus permis de ſe paſſer que de s'éloigner.

P. S. Nous ne doutons point

que les gens du monde Amateurs du café ne nous ſachent quelque gré de leur avoir fait connoître un poëme latin, aſſez rare, ſur cette ſubſtance. Nous deſirons vivement que la traduction françoiſe que nous en donnons à la ſuite de notre ouvrage leur faſſe quelque plaiſir. Ce poëme, renfermant à peu près l'hiſtoire, le régime, la méthode, & tout ce qui concerne le traitement du café, devenoit par ſon eſſence une ſuite indiſpenſable à notre Manuel. Il ſera pour eux ce que l'Art Poétique d'Horace & de Boileau peut être pour les Poëtes, ou pour ceux qui veulent le devenir. L'abbé MASSIEU, de l'Académie Françaiſe & de celle

des Belles-Lettres, son Auteur, a honoré aussi son siecle par plusieurs ouvrages qui attestent son goût, son jugement, son érudition. Nous renvoyons à ce sujet le Lecteur à la note qui le concerne, dans la mention que nous avons faite de son poëme.

Les autres poésies françaises qui terminent notre ouvrage, rempliront à peu près le but d'agrément & d'utilité que nous nous sommes proposé : nous laisserons à nos Lecteurs le soin de les apprécier.

Fin de la Préface.



ÉTRENNES A TOUS LES AMATEURS DE CAFÉ.

CHAPITRE PREMIER.

De l'arbre qui produit le Café : sa description, ses diverses especes, &c.

L'ARBRE qui produit le café, le cafier ou caféyer, que Jussieu (1) nomme *jasminum Arabicum lauri folio*,

(1) Lorsque M. de Jussieu en donna la description, le cafier du jardin du Roi, dont il sera question dans ce chapitre, n'avoit alors que cinq pieds, & étoit de la grosseur du pouce. Le cafier qui croît dans son pays

jaſmin à feuilles de laurier, donne des branches qui ſortent d'eſpace en eſpace dans toute la longueur du tronc, deux à deux, & toujours oppoſées ; elles ſont rangées de maniere que deux feuilles en croiſent toujours deux autres ; elles ſont ſouples, arrondies, noueuſes par intervalles, couvertes, comme le tronc, d'une écorce blanchâtre fort fine, laquelle ſe gerce en ſe deſſéchant ; leur bois eſt un peu dur & d'un goût fade. Les branches inférieures du café ſont ordinairement ſimples, & s'étendent plus horizontalement que les branches ſupérieures qui terminent le tronc : ces branches ſont diviſées en d'autres plus menues, qui partent des aiſſelles des feuilles, & ont la même diſpoſition que celle du tronc. Toutes les branches ſont chargées en tout temps de feuilles entieres ſans dentelures ni crenelures dans leur contour, aigues par leurs deux bouts ; ces feuilles ſont placées deux à deux, & oppoſées l'une à l'autre ; elles reſſemblent aux feuilles

natal, & même à Batavia, a juſqu'à la hauteur de quarante pieds, mais le diametre de ſon tronc n'excede pas quatre à cinq pouces.

du laurier ordinaire, avec cette différence, qu'elles ſont moins ſeches & moins épaiſſes, mais ordinairement plus larges & plus pointues par leur extrêmité, qui ſouvent s'incline de côté; elles ſont d'un beau verd-gai & luiſant en deſſus, verd paſſé en deſſous; les jeunes feuilles ſont d'un verd jaunâtre; elles ſont ondées, & leur goût eſt ſans ſaveur abſolument. Les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces environ dans le fort de leur largeur, ſur quatre ou cinq pouces de longueur; leurs queues ſont fort courtes; de l'aiſſelle de la plupart des feuilles naiſſent des fleurs, juſqu'au nombre de cinq, ſoutenues chacune par un pédicule court; elles ſont toutes blanches, d'une ſeule piece, à peu près de la forme & du volume de celles du jaſmin d'Eſpagne, excepté que le tuyau en eſt plus court, & que les découpures en ſont plus étroites, & ſont accompagnées de cinq étamines blanches à ſommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jaſmins. Ces étamines débordent le tuyau des fleurs ou pétales, & entourent un ſtile fourchu qui ſurmonte l'embrion, c'eſt-à-dire le piſtile

placé dans le fond d'un calice verd à quatre pointes, deux grandes & deux petites alternativement placées. Ces fleurs paſſent fort vîte, & ont une odeur douce & agréable. L'embrion ou jeune fruit, qui devient à peu près de la groſſeur & de la figure d'un bigarreau, ſe termine en ombilic; il eſt verd-clair d'abord, puis rougeâtre, enſuite d'un beau rouge, & enfin d'un rouge obſcur dans ſa parfaite maturité; ſa chair eſt glaireuſe, d'un goût déſagréable, qui ſe change en celui de nos pruneaux ſecs lorſqu'elle eſt deſſéchée, & la groſſeur de ce fruit ſe réduit alors en celle d'une baie de laurier. Cette chair ſert d'enveloppe à deux coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies ſur leur dos, applaties par l'endroit où elles ſe joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, & qui contiennent chacune une ſemence calleuſe, pour ainſi dire ovale, voûtée ſur ſon dos & plate du côté oppoſé, creuſée dans le milieu, & dans toute la longueur de ce même côté, d'un ſillon aſſez profond: ſon goût eſt tout-à-fait pareil à celui du café qu'on nous apporte d'Arabie. Une de ces ſemences

venant à avorter, celle qui reſte acquiert ordinairement plus de volume, a ſes deux côtés plus convexes, & occupe ſeule le milieu du fruit. Le célebre Linnæus, dans ſon ſyſtême, a rapporté cet arbriſſeau à la claſſe de la pentandrie, parce que ſa fleur a cinq étamines, qui ſont inſérées au tube de la corolle. Le germe ou piſtile qui fait corps avec le calice, eſt ſurmonté d'un ſtile, terminé par deux petits ſtigmates, & devient en mûriſſant une petite baie ſphérique, d'abord verte, puis rouge comme une ceriſe, contenant deux ſemences ou noyaux, enveloppés chacun dans une membrane ou coque particuliere. L'embrion que renferment ces coques eſt très-mince, & ſe ſéche facilement; de là vient la néceſſité de ſemer les grains de café fraichement cueillis, lorſqu'on veut les faire lever.

On trouve la deſcription botanique du café dans les Auteurs ſuivans. (1)

(1) Le premier qui a écrit ſur le café, vers le neuvieme ſiecle, a été Zacharie-Mahomet Raſes ou Raſis, célebre Médecin Arabe, puis Benſina, dit *Avicenne*, Proſper alpoius, au Livre *des Plantes*

Il n'eſt peut-être pas indifférent à une partie de nos Lecteurs de les connoître.

Bon. Alpin. de plantis Ægypti, cap. XVI.

Bon. vel Ban arbor. J. Bauhin, 422.

Evonymo ſimilis Ægyptiaca fructu baccis lauri ſimili. C. Bauhin, Pinax Theat. Botanic, 428.

Bon vel ban ex cujus fructu Ægypti potum coava conficiunt. Pluken, Phytog, 272.

Coffee frutex, &c. Ray, Hiſtor. Plant. T. II, p. 1691.

Jaſminum Arabicum cujus fructus coffy dicantur. Boerhaave, Ind. P. II, p. 217.

Bon arbor cum fructu ſuo Buna. Parkinſon, Theatr. Botan. 1622.

---

d'Egypte, qui eſt le premier qui en a donné des nouvelles aux Européens, il y a plus d'un ſiecle. Avicenne en parle dans le ſecond Livre de ſon *Canon*, & en explique les qualités; Veſtingius, dans ſes *Obſervations*; Bauhin, dans ſon *Pinax*; Olaüs Wermius, Olearius & Leonard Rauwolf, dans leurs *Itinéraires*; Mollembrok, Pietro della Valle, Thevenot, dans leurs *Relations* Simon Pauli en a condamné l'uſage dans un Commentaire contre le thé & le tabac, & il objecte qu'il énerve les hommes, comme témoigne Olearius, & comme on l'a dit ci-deſſus. (Voyez le Dictionnaire dit de *Trévoux*.)

Jaſſaminum Arabicum, lauri folio ; cujus ſemen apud nos *cafe* dicitur. Juſſieu, Mém. de l'Acad. 1713, T. VII, p. 388.

Arbor yemenſis, fructum coffe ferens ; &c. &c. Duglas.

Jaſminum Arabicum, caſtaneæ folio, flore albo odoratiſſimo. Till. Piſ. 87. T. 32.

Coffea Arabica, floribus quinquefidis diſpermis. Linn. Spec. Plant. ed. 2e, p. 245.

Le Docteur Browne (1), le Chevalier Hans Sloane (2) & M. Ellis, en 1774, ont auſſi donné la deſcription botanique du café, & n'ont laiſſé preſque rien à deſirer ſur la culture & l'hiſtoire de cet arbre.

On avoit tiré deux rejetons d'un pied de cafier, envoyé par un Bourgmeſtre d'Amſterdam à Louis XIV ; (3)

---

(1) Hiſtoire naturelle de la Jamaïque.

(2) Tranſactions philoſophiques, No 208, p. 63.

(3) L'hiſtoire de ce pied de caſier ou caféyer, qui paroît être le pere des premieres plantations de café dans nos iſles de l'Amérique, ſemble trop intéreſſante dans un ouvrage de la nature de celui-ci, pour pouvoir être paſſée ſous ſilence. Dès 1716, de jeunes

M. de Clieux, chargé de les apporter à la Martinique, ſe trouva ſur un vaiſ-

---

plans élevés des graines de ce pied, furent confiés à un Médecin nommé Iſemberg, pour les tranſporter aux Antilles, dans nos Colonies ; mais ce Mécecin étant mort peu de temps après ſon arrivée, cette tentative n'eut point lieu. C'eſt à M. de Clieux ſeul que les Iſles ont l'obligation d'avoir formé de nouveau, en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & c'eſt à ſes ſoins qu'on doit la réuſſite de ce ſecond eſſai. M. de Clieux étoit alors Capitaine d'Infanterie & Enſeigne de vaiſſeau ; il s'embarqua avec ſes rejetons. Mais il faut l'entendre lui-même rendre compte du ſuccès de ſon entrepriſe, dans une lettre qu'il écrivit, le 22 Février 1774, à M. Fuſée-Aublet, Auteur d'excellentes obſervations ſur la culture du café, auquel nous ſommes redevables de la publicité de cette lettre. » Dépoſitaire de cette plante ſi précieuſe pour
» moi, dit M. de Clieux, je m'embarquai avec la
» plus grande ſatisfaction. Le vaiſſeau qui me porta
» étoit un vaiſſeau marchand, dont le nom, ainſi
» que celui du Capitaine qui le commandoit, ſe ſont
» échappés de ma mémoire par le laps du temps :
» ce dont je me reſſouviens parfaitement, c'eſt que
» la traverſée fut longue, & que l'eau nous manqua
» tellement, que pendant plus d'un mois je fus obligé
» de partager la foible portion qui m'étoit délivrée
» avec ce pied de café, ſur lequel je fondois mes
» plus heureuſes eſpérances, & qui faiſoit mes dé-
» lices ; il avoit tellement beſoin de ſecours, qu'il
» étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros
» qu'une marcotte d'œillet. Arrivé chez moi, mon

ſeau où l'on alloit manquer d'eau : il partagea avec ſes arbuſtes le peu qu'il en recevoit pour ſa boiſſon, & parvint ainſi à ſauver le dépôt qui lui avoit été confié. Son zele fut récompenſé ;

» premier ſoin fut de le planter avec attention dans
» le lieu de mon jardin le plus favorable à ſon ac-
» croiſſement. Quoique je le gardaſſe à vue, il penſa
» m'être enlevé pluſieurs fois, de maniere que je fus
» obligé de le faire entourer de piquans, & d'y éta-
» blir une garde juſqu'à ſa maturité.

» Le ſuccès combla mes eſpérances ; je recueillis
» environ deux livres de grains, que je partageai
» entre toutes les perſonnes que je jugeai les plus
» capables de donner les ſoins convenables à la proſ-
» périté de cette plante. La premiere récolte fut très-
» abondante ; par la ſeconde, on ſe trouva en état
» d'en étendre prodigieuſement la culture ; mais ce
» qui favoriſa ſinguliérement ſa multiplication, c'eſt
» que deux ans après, tous les arbres de cacao du
» pays, qui faiſoient l'occupation & la ſeule reſſource
» de plus de deux mille habitans, furent déracinés,
» enlevés & radicalement détruits par la plus horrible
» des tempêtes, accompagnée d'une inondation qui
» ſubmergea tout le terrein où ces arbres étoient plan-
» tés, terrein qui fut ſur le champ employé avec
» autant de vigilance que d'habileté, en plantations
» de caféyers qui firent merveille, & mirent les
» cultivateurs en état de le répandre, & d'en envoyer
» à St. Domingue, à la Guadeloupe & autres iſles
» adjacentes, où depuis il a été cultivé avec le plus
» grand ſuccès, &c. &c. &c.

le café se multiplia à l'infini, & réussit même au-delà de ses espérances. On a ouvert, sur la fin de 1787, à St. Domingue, une souscription, pour ériger une statue à M. de Clieux, en reconnoissance de ses soins pour l'introduction de la culture du café dans les Colonies Françaises, indépendamment des autres services que ce digne citoyen a rendus à sa patrie.

M. de Linnée prétend que c'est au soin des Hollandois qu'on a l'obligation de la connoissance & de la culture de ce végétal en Europe. C'est au zele de M. de Ressons, Lieutenant général d'artillerie, & amateur de la Botanique, que l'on est redevable en France du premier pied de cet arbre, qu'il avoit fait venir de Hollande, & qui fut présenté à Louis XIV à Marly, en 1712, & de là envoyé à Paris, au jardin du Roi, où on lui a vu donner successivement des fleurs & des fruits ; mais ce pied ayant péri, le Bourg-mestre d'Amsterdam, dont on a déja parlé, M. Bancras, en envoya un autre au Roi, en 1714. C'est vraisemblablement d'après l'inspection de cet autre pied, c'est-à-dire d'après nature,

ture, qu'on a donné la description qu'on vient de lire, de cet arbre. Les Européens avoient fait bien des tentatives pour faire germer le café ; toutes avoient été inutiles. Cela les avoit persuadés que les habitans du pays le trempoient dans l'eau bouillante, ou le faisoient sécher au four avant de le vendre, afin de se conserver le commerce exclusif de cette denrée. On ne revint de cette erreur que lorsqu'on eut porté l'arbre même à Batavia, & ensuite à Surinam. L'expérience démontra alors qu'il en est du café comme de beaucoup d'autres plantes dont la semence ne leve point si elle n'a été mise en terre toute récente. (1) Ajoutons que c'est M. de Jussieu (2) qui a le premier justifié les naturels du pays du café de l'imputation qui leur étoit faite de le faire bouillir ou sécher avant de le débiter aux étrangers.

(1) Il ne fut guere possible aux Européens de se procurer des cafiers ou caféyers vivans, ou d'en obtenir par graines, que fort long-temps après que le café fut devenu un objet de commerce, les graines exportées étant seches & nulles pour se propager.

(2) Dans son excellent mémoire sur le Café.

L'arbre, le fruit, la liqueur, sont nommés également café ; les Egyptiens en nomment la liqueur *elkarie* ; les Persans *cahwa* ; les Arabes *cachua* ou *coava* ; les Turcs *chauvé* & *cahué*, tous noms, à l'exception de celui *elkarie*, dont dérivent ceux qu'on a donnés en Europe au café, tels que *caphé*, *coffi*, *coffée*, & *coffea*, lesquels ont entr'eux une analogie assez remarquable. Au reste, il y a plus de cent ans qu'on disoit en France *cahuée*, comme nous le remarquerons dans la suite. Du Loir dit, page 169 & 170, en 1634 : » Après le dé-
» licieux breuvage, (le sorbet, dont
» nous parlerons aussi) on apporte
» dans une tasse plus petite le *cahué*,
» qui est une eau rousse, laquelle prend
» son nom, avec sa teinture, d'une
» graine d'Egypte, qu'on fait bouillir
» dedans, & qui est grosse comme un
» grain de froment. Cette liqueur n'est
» bonne que toute chaude, tellement
» qu'à peine peut-on la sucer du bord
» des levres, & on ne la prend qu'en
» soufflant & à plusieurs reprises. Elle
» est d'un goût qui sent un peu la fu-
» mée, mais d'un effet merveilleux
» pour l'estomac, & pour empêcher

» que les vapeurs ne montent au cer-
» veau. »

D'après l'encyclopédie, ce vaſte répertoire des connoiſſances humaines, le caféyer, *coffea*, eſt un genre de plantes à fleurs monopétale, de la famille des *rubiacées*, qui a des rapports avec le quinquina, le ciocoque, &c, & qui comprend des arbriſſeaux exotiques à feuilles ſimples & oppoſées, à ſtipules intermédiaires, & dont la premiere eſpece eſt très-intéreſſante, à cauſe de l'uſage que l'on fait de la graine de ſes fruits, qu'on nomme *café*.

Voici ſon caractere générique.

Chaque fleur conſiſte, 1o en un très-petit calice ſupérieur, dont le bord eſt à quatre ou cinq dents fort courtes; 2o en une corolle monopétale infundibuliforme, à tube cylindrique beaucoup plus long que le calice, & à limbe partagé en quatre ou cinq découpures lancéolées & ouvertes, ou même roulées obliquement en dehors; 3o en quatre ou cinq étamines, dont les filamens attachés au tube de la corolle, portent des antheres linéaires; 4o en un ovaire inférieur, duquel s'éleve dans la fleur un ſtile de la longueur

de la corolle, ayant à ſon ſommet deux ſtigmates un peu épais & pointus.

Le fruit eſt une baie obronde, de la groſſeur d'une ceriſe, ombiliquée à ſon ſommet, & qui contient ordinairement deux graines d'une nature cornée, ovales, convexes ſur leur dos, aplaties du côté oppoſé, avec un ſillon qui les traverſe, munies d'une tunique propre très-mince, & étroitement unies l'une avec l'autre.

Parlons préſentement des différentes eſpeces du cafier ou caféyer.

La premiere eſt le caféyer Arabique, *coffea Arabica*. Lin. *coffea floribus quinquefidis, baccis deſpermis*. Lin. Amæn. Acad. 6, p. 160. Ellis. monologr. Lond. 1774. Blakw. t. 337. Jaſminum Arabicum lauri folio, cujus ſemen apud nos *café* dicitur. Juſſ. act. 1713, p. 388, T. 7. Jaſminum Arabicum caſtaneæ folio flore albo odoratiſſimo. Till. Piſ. 87. T. 32. Evonymo ſimilis Ægyptiaca, fructu baccis lauri ſimili. Bauh. Pin. 428. *Bon.* ſ. ban. alp. Ægipt. 36. T. 36. Pluk. Alm. 69. Tab. 272, f. 1. Coffe frutex. Ray hiſt. 1691.

C'eſt un arbriſſeau toujours verd,

qui s'éleve jusqu'à la hauteur de quinze à vingt-cinq pieds sur un tronc droit qui n'a que deux ou trois pouces de diametre ; il pousse d'espace en espace, dans sa partie supérieure, des branches opposées deux à deux, & situées de maniere qu'une paire croise l'autre ; elles sont souples, lâches, très-ouvertes, presque cylindriques, noueuses par intervalle, feuillées & couvertes, ainsi que le tronc, d'une écorce fine, grisâtre, qui se gerce en se desséchant. Les branches inférieures s'étendent horizontalement, & sont ordinairement simples ; les feuilles sont opposées, simples, ovales-lancéolées, acuminées, très-entieres, glabres, vertes, luisantes en dessus & d'un verd pâle en dessous, & portées sur des pétioles fort courts. Ces feuilles ont près de deux pouces de largeur, sur une longueur de quatre à cinq pouces ; à chaque nœud on trouve deux stipules courtes, opposées l'une à l'autre, & intermédiaires, c'est-à-dire, situées entre les pétioles, sur la face nue des rameaux. Ces stipules sont larges à leur base, & se terminent par une pointe en alêne.

Les fleurs sont blanches, sessiles,

axillaires, & diſpoſées quatre ou cinq enſemble dans chaque aiſſelle ; elles ont une odeur douce & agréable, & approchent par leur figure de celles du jaſmin d'Eſpagne, excepté que leur tube eſt plus court, & qu'elles laiſſent paroître au dehors cinq étamines, dont les antheres ſont linéaires, & auſſi longues que les diviſions de leur corolle ; à ces fleurs ſuccedent des fruits ovales-globuleux, de la groſſeur de nos ceriſes, rouges, & même rouge-brun dans leur parfaite maturité, ayant un petit ombilic à leur ſommet, & dont la pulpe glaireuſe & d'un goût douceâtre, ſert d'enveloppe à deux coques minces, étroitement unies, contenant chacune une ſemence cartilagineuſe ou calleuſe. Ces ſemences ſont ovales, convexes ſur leur dos, plates du côté oppoſé, creuſées d'un ſillon de ce même côté, & munies d'une tunique propre. Ce ſont ces ſemences que tout le monde connoît ſous le nom de *café*, qui ſont un grand objet de commerce, & dont les ſeuls habitans d'Yemen, qui fourniſſent le café moka, débitent tous les ans pour pluſieurs millions.

Ce caféyer croît naturellement dans

l'Arabie ; (1) il a été tranſporté par les Hollandois de Moka à Batavia, de Batavia à Amſterdam, d'Amſterdam au jardin du Roi à Paris, & c'eſt d'un pied élevé dans la ſerre du jardin du Roi, que ſont provenus tous les caféyers que l'on cultive actuellement dans l'Amérique. En effet, ce pied fut tranſporté à la Martinique par les ſoins de M. de Clieux, dont nous avons déja fait mention.

---

(1) L'uſage du café eſt familier, non-ſeulement chez les Arabes, les Egyptiens & les Turcs, mais encore parmi les Européens, qui en préparent une boiſſon très-gracieuſe avec les graines rôties, enſuite réduites en poudre & infuſées dans de l'eau bouillante. Cette boiſſon fortifie l'eſtomac, ſert beaucoup pour hâter la digeſtion, récrée le cerveau, aiguiſe l'eſprit, le ranime lorſqu'il eſt abattu ou comme engourdi par la triſteſſe, & le rend plus gai & plus propre à faire ſes fonctions ; elle excite le mouvement de fermentation du ſang, chaſſe le ſommeil, atténue & diſſout les humeurs viſqueuſes & épaiſſes ; elle excite les urines & les regles, & elle lâche le ventre. Les perſonnes repletes & pituiteuſes, & celles qui ſont ſujettes aux migraines, ſe trouvent bien de l'uſage de cette boiſſon ; mais elle eſt nuiſible aux perſonnes dont le tempéramment eſt ardent, ſec & bilieux, & à celles qui ſont d'un tempérament très-ſenſible. » (*Voyez la nouvelle Encyclopédie.*)

La ſeconde eſpece eſt le caféyer de Bourbon, *coffea Mauritiana. Coffea baccis oblongis baſi acutis diſpermis.*

Quoique ce caféyer ait de très-grands rapports avec le précédent, les Rédacteurs de l'Encyclopédie le regardent comme une eſpece entiérement diſtincte, tant il differe par la figure de ſes fruits; mais, diſent-ils, nous ne déterminerons qu'imparfaitement ſes caracteres, n'ayant point vu ſes fleurs, & ne poſſédant qu'une branche chargée de fruits, qui nous a été communiquée par M. de Juſſieu. Ses branches ne ſont point ſimples, mais munies de rameaux oppoſés: elles ſont noueuſes & recouvertes d'une écorce griſâtre. Les feuilles ſont oppoſées, ovales, émouſſées à leur ſommet, ſans être acuminées, rétrécies en pointe vers leur baſe, un peu pétiolées, glabres & très-veineuſes. Elles n'ont que deux pouces & demi de longueur. Les fruits ſont axillaires, preſque ſeſſiles, communément ſolitaires dans chaque aiſſelle, nullement globuleux, mais oblongs & rétrécis en pointe vers leur baſe. Ils ſont biloculaires & contiennent dans chaque loge une ſemence oblongue, cartilagi-

neuſe, pointue par un bout, peu épaiſſe, ayant ſon côté intérieur plat & marqué d'un ſillon. Ce *caféyer* croît dans l'iſle de Bourbon. Les Rédacteurs ignorent ſi le café connu dans le commerce ſous le nom de *café de Bourbon*, provient de cet arbriſſeau, ou du *caféyer* précédent, que vraiſemblablement l'on y cultive.

La troiſieme eſpece eſt le caféyer de la Guyanne, *coffea Guianenſis* Aubl. *Coffea floribus quadrifidis, baccis exiguis, violaceis diſpermis.* Aubl. Guyan. 150. Tab. 57.

C'eſt un petit arbriſſeau rameux, qui s'éleve à un ou deux pieds de hauteur, & dont les rameaux ſont noueux & tétragones; ſes feuilles ſont oppoſées, ovales-oblongues, pointues, très-entieres, vertes, liſſes, luiſantes, & portées ſur des pétioles courts. On trouve à chaque nœud deux ſtipules oblongues, aigues, oppoſées & intermédiaires. Les fleurs ſont blanches, petites, ſeſſiles, axillaires, quadrifides, & diſpoſées pluſieurs enſemble dans chaque aiſſelle; il leur ſuccede de petites baies ſphériques, violettes, & qui contiennent deux ſemences co-

riaces. Cette plante croît dans les forêts de la Guyane.

La quatrieme est le caféyer à panicules, *coffea paniculata* Aubl. *Coffea ramis quadrangularibus; foliis amplis, ovato-oblongis acutis: corollis quadrifidis, baccis dispermis* Aubl. Guyan. 152. Tab. 58.

Le tronc de cet arbrisseau s'éleve à sept ou huit pieds de hauteur, sur cinq à six pouces de diametre; son écorce est grisâtre, ridée & gercée; son bois est dur & blanchâtre; à mesure qu'il se prolonge, il pousse des branches opposées, rameuses, noueuses & à quatre angles; ses feuilles sont opposées, grandes, ovales-oblongues, pointues, & portées sur des pétioles courts. Elles ont à leur base des stipules intermédiaires & caduques. Les fleurs sont blanches, ont une odeur agréable, & viennent en panicule terminale, sur des pédoncules quadrangulaires, dont les ramifications sont opposées. Elles produisent des baies bleuâtres, qui contiennent deux semences appliquées l'une contre l'autre; ces semences sont convexes d'un côté, aplaties de l'autre avec un sillon lon-

gitudinal. Souvent il y en a une qui avorte. Cet arbrisseau croît dans les forêts de la Guyane ; il paroit avoir beaucoup de rapport avec le suivant.

La cinquieme espece est le caféyer monosperme, *coffea occidentalis*. Lin. *Coffea floribus quadrifidis, baccis monospermis*. Lin. Jacq. Amer. 67. Tab. 47. *Pavetta foliis oblongo-ovatis oppositis, stipulis setaceis*. Brown. Jam. 142. T. 6. f. 1. *Jasminum arborescens lauri foliis, flore albo odoratissimo*. Plum. Spec. 17. Burm. Amer. Tab. 156, f. 2.

C'est un arbrisseau droit, qui s'éleve à environ six pieds de hauteur, & pousse des rameaux longs, ramifiés eux-mêmes, noueux & cassans ; ses feuilles sont opposées, ovales-lancéolées, acuminées, très-entieres ; luisantes, portées sur des pétioles courts, & munies à leur base de stipules intermédiaires. Les fleurs sont blanches, d'une odeur agréable, ont leur corolle partagée en quatre découpures & quatre étamines, dont les antheres sont à peine saillantes hors de son tube ; elles viennent en grappes paniculées, qui terminent les rameaux, & naissent aussi quelquefois des aisselles des feuilles.

ſupérieures. A ces fleurs ſuccedent des baies arrondies ou turbinées, couronnées à leur ſommet, un peu plus groſſes que nos olives, d'un noir bleuâtre dans leur maturité, & qui contiennent une ſemence cartilagineuſe, arrondie, ſtriée & enfermée dans une tunique membraneuſe. Cet arbriſſeau croît naturellement à St. Domingue & à la Martinique.

CHAPITRE II.

Hiſtoire du Café, ſon origine, &c.

Les Naturaliſtes placent l'origine de l'arbre qui produit le café en Ethiopie ; mais ils prétendent que les Ethiopiens ne le cultivent plus que par curioſité, depuis ſa tranſplantation dans l'Arabie heureuſe, dont nous aurons occaſion de parler.

Le cafier croît dans le territoire de Betelfagui, (1) dans la province d'Yemen, (2) dans un ſable aride, environ

(1) Betelfagui & Moka ſont les deux entrepôts du café de l'Arabie les plus conſidérables. C'eſt dans les ports les plus voiſins de ces deux villes qu'on le tranſporte & qu'on vient l'acheter.

(2) La province d'Yemen, plus connue ſous le nom d'*Arabie heureuſe*, eſt la plus féconde & la plus étendue. Ce pays ſi vanté par la verdure de ſes arbres, par la pureté de l'air qu'on y reſpire, par l'excellence de ſes fruits, par l'abondance variée de ſes productions, n'offre plus aujourd'hui le ſpectacle de ſon antique opulence ; on a peine à comprendre comment on a pu donner le nom d'*heureuſe* à une

à dix lieues de la Mer-rouge. Les curieux ne le cultivent ailleurs que dans des ferres chaudes, & en l'arrofant fréquemment. Il fe plaît fur-tout fur les montagnes, où il a le pied toujours à fec, & la tête fouvent arrofée de pluies douces. Le café de Bételfagui eft généralement le plus eftimé ; il eft plus petit, plus verd, plus pefant que celui d'Ethiopie, qui eft beaucoup plus gros, un peu plus long, & moins verd. On le plante dans des trous de douze à

---

contrée où la plus grande partie du fol refte fans culture, & qui, defféchée par des chaleurs brûlantes, ne trouve d'habitans que dans les lieux où les montagnes prêtent le fecours de leur ombre. On pourroit donc préfumer que les chofes de luxe qu'elle produit, & dont les peuples policés fe font fait un befoin, ont donné lieu de croire que par-tout où l'on trouveroit des fuperfluités, on jouiffoit d'un néceffaire abondant ; de même que le vulgaire s'imagine que les lieux les plus fortunés font ceux qui produifent l'or, les perles & les diamans. Cette province, beaucoup moins féconde que l'Egypte & la Syrie, ne paroît avoir ufurpé le nom d'*heureufe*, que par comparaifon avec les contrées ftériles & indigentes qui l'environnent. Au refte, l'Arabie eft fous la domination du Roi d'Yemen & de différens Chérifs ou Emirs, les uns indépendans, les autres tributaires du Grand-Seigneur. Les plus puiffans font ceux de la Mecque & de Médine.

quinze pouces, & de ſix à neuf pieds de diſtance. On arrête à cinq pieds les plans qui s'éleveroient naturellement à dix-huit ou vingt, afin de pouvoir en cueillir le fruit plus facilement : alors leurs branches s'étendent & ſe confondent, à peu près comme nos charmilles. Il y a des endroits où le cafier ne dure que douze à dix-ſept ans ; il y en a d'autres où il dure vingt-cinq à trente ; cela dépend entiérement du ſol. On ne le voit fleurir qu'en décembre, janvier & février, & ne donner du fruit qu'en octobre ou novembre, ſuivant la température de l'air ou la ſaiſon des pluies. Dès la troiſieme année il commence à récompenſer les ſoins du cultivateur ; mais il n'eſt en plein rapport qu'à la cinquieme ou ſixieme année de ſa floraiſon. Quelquefois il ne produit pas une livre de café ; d'autres fois il en donne juſqu'à trois ou quatre ; ſa durée dépend abſolument du ſol qui le porte : le ſoleil lui eſt auſſi funeſte qu'aux hommes, & la piquure d'un ver, qui le perce au pied, le fait périr.

Quand le café eſt parvenu à un certain degré de couleur rouge foncée, on

le cueille, & on le porte au moulin. (1) Les Arabes choisissent ordinairement le mois de mai pour cette récolte. Quand elle est finie & bien séchée, on met le café dans une autre machine qu'on appelle moulin à piler: c'est une meule de bois qu'un mulet ou un cheval fait tourner verticalement autour de son pivot. Cette meule, en passant sur le café sec, en enleve la pellicule. Alors on tire le café de ce moulin, pour le vanner, dans un autre qu'on appelle moulin à van, lequel est armé de quatre pieces de fer-blanc, & posé

---

(1) Ce moulin est composé de deux rouleaux de bois garnis de lames de fer, longs de dix-huit pouces sur dix ou douze de diametre; ils sont mobiles, & par le mouvement qu'on leur donne, ils s'approchent d'une troisieme piece immobile qu'on nomme mâchoire. Au-dessous des rouleaux est une trémie, dans laquelle le café, tombant entre les rouleaux de la mâchoire, se dépouille de la premiere peau, & se divise en deux parties, dont il est composé, comme on le voit par la forme du grain, qui est plat d'un côté & arrondi de l'autre. En sortant de cette mâchoire, il entre dans un crible de laiton incliné, qui laisse passer la peau du grain à travers les fils, tandis que le fruit glisse & tombe dans des paniers, d'où il est transporté dans un vaisseau plein d'eau, où on le lave, après l'y avoir laissé tremper une nuit.

sur

ſur un eſſieu. On l'agite avec une telle force, que le vent des quatre plaques de fer-blanc nettoie le café de toutes ſes pellicules. On le porte enſuite ſur une table pour le trier, puis on l'emmagaſine.

Le meilleur café eſt, ſans contredit, celui qui croît dans un climat favorable, expoſé au levant, qui jouit de la fraîcheur des pluies & des roſées, & qui eſt mûri par une chaleur tempérée : (1) c'eſt ce qui l'a fait réuſſir ſinguliérement à l'iſle de Bourbon, & qui ne le fera pas moins réuſſir à l'iſle

---

(1) Les Auteurs du dictionnaire de Trévoux diſent » qu'on eſtime davantage le café qui nous vient *par le* » *Levant*; qu'il eſt plus verd, plus peſant, & paroît » plus mûr que celui de Moka, lequel eſt plus gros, » plus léger, plus blanchâtre. « On lit dans le même Dictionnaire : » on appelle café *en coque* la ſemence » du café, renfermée dans ſes enveloppes propres & » communes, & café *mondé* celle qui en eſt dépouillée. » L'épargne *mal entendue* fait quelquefois ſubſtituer à » cette ſemence celle de pois, de feves, de ſeigle, » d'orge, eſpeces de ſemences qui étant rôties ne » fourniſſent pas une matiere huileuſe auſſi agréable & » en auſſi grande quantité que le café, &c. = Au reſte, le café de Moka ſera toujours le café par excellence, & tous les commentaires du monde n'amélioreront jamais les autres cafés à ſon préjudice.

de France, où on espere en recueillir un jour six à sept millions de livres pesant.

Quoique originaire de l'Arabie heureuse, le café étoit en usage en Perse & en Afrique, bien long-temps avant que les Arabes se fussent avisés d'en prendre. Ce ne fut que vers le milieu du quinzieme siecle (1) que le Muphti d'Aden,

---

(1) Voici comme Abdalcader, dont le manuscrit est à la bibliotheque du Roi, & M. Galand, d'après lui, rapportent l'origine de l'usage du café, prise de Séhéhabeddin, Auteur plus ancien & plus proche de cette origine. Séhéhabeddin dit qu'au milieu du neuvieme siecle de l'Egire, c'est-à-dire du quinzieme de l'ere Chrétienne, un certain Gemaleddin, qui étoit de Bhabhan, petite ville de l'Arabie heureuse, & qui demeuroit à Aden, ville & port fameux à l'orient de l'embouchure de la Mer rouge, faisant un voyage en Perse, y trouva des gens de son pays qui prenoient du café, & qui vantoient cette boisson. De retour à Aden, il eut quelque indisposition, dont il se persuada qu'il seroit soulagé, s'il prenoit du café; il en prit, & s'en trouva bien. Il reconnut par expérience qu'il dissipoit les fumées qui appesantissent la tête, qu'il inspiroit de la joie, qu'il rendoit les entrailles libres, qu'il empêchoit de dormir sans qu'on en fût incommodé. Gemaleddin étoit Muphti d'Aden, & avoit accoutumé de passer les nuits en prieres avec les Dervis. Pour y vaquer avec plus de liberté d'esprit, il leur

ville de l'Arabie heureuse, voyageant en Perse, y vit cette boisson en usage; & qu'à son retour il la donna à son pays. Depuis cette époque, l'enthou-

---

proposa de prendre du café. Leur exemple mit le café en vogue à Aden, les gens de loi pour étudier, les Artisans pour travailler, les voyageurs pour marcher la nuit; enfin tous les habitans d'Aden en prirent. De là il passa à la Mecque, où les dévots d'abord, puis tout le monde en prit. De l'Arabie heureuse il fut porté en Egypte & au Caire. L'an 917 de l'Egire, 1511 de l'ere Chrétienne, Kaic-Beg le défendit, parce qu'il crut qu'il enivroit, & qu'on lui persuada qu'il portoit à des choses défendues. Sultan Cansou leva presqu'aussi-tôt la défense. Le café passa d'Egypte en Syrie, & de là à Constantinople. Les Dervis déclamerent contre, parce que l'Alcoran dit que le charbon ne peut être mis au nombre des choses que Dieu a créées pour la nourriture de l'homme. Le Muphti ordonna que les maisons à café seroient fermées. Un autre Muphti déclara que le café n'étoit point du charbon. Les assemblées de Nouvellistes, qui parloient trop librement des affaires d'Etat dans les cabarets à café, obligerent le Grand-Visir Kuptuli, pendant la guerre de Candie, de supprimer ces maisons de café à Constantinople seulement. Cette suppression, qui dure encore, n'empêche pas qu'on n'en prenne publiquement dans cette capitale. Quant à la France, c'est Thevenot le voyageur qui a apporté le premier le café à Paris. (*Voyez le Dictionnaire dit de Trévoux, à l'article Café.* Nous reviendrons sur une partie de ces diverses révolutions de l'usage du café.

ſiaſme a été en augmentant ; on a publié une foule de relations de l'uſage diététique du café ; chacun en a voulu prendre, & l'on n'a pas héſité à faire remonter la découverte des vertus de cette plante au temps d'Homere, & à prétendre que le café n'étoit autre choſe que le Népenthe qu'Hélene reçut d'une dame Egyptienne, & auquel le divin Homere avoit attribué la propriété de calmer les plus violens accès du déſeſpoir ou de la colere. Tel eſt l'eſprit humain ; toujours exagérateur de bonne foi, quand les ſens l'ont perſuadé, il entraîne aiſément la croyance des hommes qu'il a une fois pénétrés de ſon ardeur & de ſon enthouſiaſme, ſur les objets qui flattent le plus leurs ſenſations, ou leurs deſirs, ou leur imagination. La Pierre-philoſophale, faite pour ſéduire par ſes prétendus attributs, n'a-t-elle pas trouvé, même de nos jours, une foule de proſélytes & de ſectateurs ?

Ray a obſervé que la partie de l'Arabie qui produit le café, le royaume d'Yemen, pouvoit avec raiſon s'appeller *Arabie-heureuſe*. On n'a pas d'idée, dit cet Auteur, de la prodigieuſe quan-

tité qui s'exporte de ce *précieux trésor* en Turquie, en Barbarie, en Europe. A Constantinople seul il s'en consomme plus qu'on ne dépense à Paris pour le vin. L'auteur de l'Histoire philosophique des Européens dans les deux Indes, avance à ce sujet qu'on exporte annuellement aujourd'hui de cette Arabie heureuse, douze millions cinq cens cinquante mille pesant de café, qui, à quatorze sous la livre, produisent à cette contrée huit millions sept cens quatre-vingt-cinq mille livres tournois, & que les Compagnies d'Europe en achetent environ trois millions cinq cens mille pesant. On pourroit à peu près évaluer par-là ce qui peut s'y consommer de café des Isles, car on n'ignore pas que fort peu de personnes sont en possession de pouvoir consommer du véritable café de Moka.

D'Aden, le café ne tarda point à se répandre dans toute l'Arabie & dans les autres parties de l'Empire Ottoman. Ce fut en 1554, sous le regne du grand Soliman, qu'il commença à être en vogue à Constantinople, & ce ne fut qu'environ un siecle après, que Paris & Londres adopterent l'usage de cette liqueur.

Les vertus du café, qui disposent les esprits à la gaité, opérerent dans Constantinople quelques effets heureux contre le despotisme, cette hydre si funeste, dont l'on a très grand tort de plaindre les sujets de l'Empire Ottoman : elles dissiperent l'espece d'engourdissement qu'on reproche assez généralement aux Turcs. Leurs esprits, affoiblis par la dépravation de leurs mœurs, furent bientôt excités ; ils cultiverent diverses connoissances utiles, crime capital dans un Gouvernement où il ne faut savoir qu'obéir (1).

Il est assez étrange qu'après avoir été introduit en Angleterre, le café y éprouva, sous Charles II, les mêmes obstacles qu'il avoit rencontrés en Tur-

---

(1) Pendant la guerre de Candie, sous la minorité de Mahomet IV, au milieu du délabrement des affaires de l'Empire Turc, le Visir Kupruli supprima les Cafés, & permit les Cabarets. Les Cafés favorisoient une récréation intellectuelle & des spéculations politiques, que ce Visir croyoit très prudent de prévenir. Les Cabarets, au contraire ne présentoient que le parfait contraste de ces incoovéniens prétendus. Ce fameux édit produisit l'effet contraire ; le goût du café s'accrut en proportion de cette persécution politique, &c. *Rycaut, de l'Empire Ottoman.*

quie, ſous les Empereurs Mahomet & Amurath. Les aſſemblées qui ſe formerent bientôt dans les ſalles où l'on diſtribuoit la liqueur du café, ne tarderent pas à devenir ſuſpectes au Gouvernement Britannique, & ces ſalles furent défendues, en 1675, comme des *ſeminaires de ſedition*. Au reſte, le café n'a été long-temps regardé en Angleterre que comme un objet de luxe, un ſuperflu agréable, au point qu'on n'avoit ſeulement pas fait attention aux rapports qu'il pouvoit avoir avec l'intérêt public. Le Gouvernement Britannique ayant enſuite ouvert les yeux ſur cette production de ſes Colonies, en a diminué l'impôt, & dès ce moment l'acquiſition & la conſommation y ont gagné d'une maniere ſenſible. Nous parlerons plus au long des diverſes révolutions qu'a ſubi l'uſage du café.

Geoffroi & quelques autres Auteurs ont prétendu qu'il y a pluſieurs ſortes de café; ces Auteurs ſe ſont trompés. Les ſeules différences que le café préſentent ne proviennent que du ſol, de la culture, & du ſoin qu'il en faut prendre. Si l'on ſeme le café dans un ſol ſec & dans une expoſition chaude,

aux isles des Indes occidentales ; si ; lorsque les cafiers ont atteint l'âge convenable, on a soin de recueillir les graines en maturité avec propreté ; si l'on a celui de les tenir bien seches, elles seront petites, comme les grains de Moka ; & même si on les garde un temps convenable avant de les employer, elles auront le goût, la saveur, l'odeur même du Moka. Mais le temps & le travail, dit le Docteur Moseley, (1) ont rebuté les Colons Anglais, qui ne peuvent sacrifier à cette culture qu'une dépense insuffisante à sa perfection, parce que le profit de la vente a été trop peu considérable jusqu'à présent ; c'est pourquoi ils ont préféré la quantité & les grosses graines des jeunes arbres, à la qualité de cette précieuse denrée.

---

(1) Anglois, Médecin, & Auteur des Observations sur la dyssenterie des Indes occidentales.

CHAPITRE

CHAPITRE III.

De la culture du Café, &c.

NOUS allons actuellement entretenir nos Lecteurs de la culture du café, d'après les principes, souvent avec les expressions même d'un Observateur dont les connoissances dans cette partie nous paroissent aussi étendues qu'incontestables ; c'est M. Fusée Aublet. Ses voyages, ses observations, indépendamment des autres services qu'il a rendus à la société, justifient suffisamment le tribut d'éloges que nous devons à son zele, ainsi qu'a celui de M. le Bréton, de l'Académie royale des sciences d'Upsal en Suede, qui nous les a fait connoître par son excellente Traduction de l'ouvrage du Docteur Moseley sur le Café.

On peut cultiver le café à Paris ; il se conserve avec les plantes de la zone torride, dans des serres chaudes : on y entretient le thermometre à quinze degrés de chaleur. Le plus ordinaire-

ment on place la plante dans une couche de terre ; & on l'y laiſſe toute l'année. On peut cependant la conſerver dans des ſerres moins chaudes, & ſans le ſecours de couche, & il eſt même poſſible de le mettre à l'air libre pendant les trois mois les plus chauds de l'année. Cet arbre demande une terre légere & ſubſtantiche ; les fréquens arroſemens, pendant les grandes chaleurs, lui ſont favorables, mais l'hiver il faut les modérer. (1)

Rarement on multiplie le café de boutures, quelquefois de marcottes, mais le plus ordinairement par le moyen de ſes graines. Ces dernieres doivent être ſemées ſur une couche chaude, immédiatement après leur maturité ; dans l'eſpace de trois ſemaines elles levent. Lorſque le jeune plant a acquis quatre pouces de haut, il convient de le repiquer dans des pots ſéparés, & cha-

(1) M. Valmont de Bomare prétend que le cafier ne ſubſiſte guere dans les ſerres chaudes que dix à douze ans, & que paſſé ce temps il peut avoir deux pouces de diametre, & être haut de huit ou neuf pieds, ainſi qu'on peut le voir au jardin du Roi. *Dict. d'Hiſt. Nat.*

que année on les rempote dans des pots plus grands avec de nouvelles terres. Il eſt à propos de ne pas tourmenter le café par la taille ; cet arbriſſeau eſt un de ceux qui s'y prêtent le moins chez nous : il faut donc le laiſſer croître en liberté, & l'on n'y perd abſolument rien du côté de l'agrément. Il pouſſe des branches preſque ras de terre ; elles s'étendent horizontalement, & ſont ſuivies de pluſieurs autres, qui viennent par étage juſqu'au haut, en diminuant de longueur, ce qui forme une pyramide naturelle fort agréable. Son feuillage eſt permanent & d'une couleur verte, foncée & luiſante ; il eſt ſouvent chargé de fleurs blanches d'une jolie forme, & en même temps de fruits d'un beau rouge, qui font un fort bel effet. Cet arbriſſeau eſt intéreſſant, & mérite d'être cultivé pour l'ornement des ſerres chaudes. Paſſons préſentement à quelques obſervations ſur ſa culture dans nos Colonies.

Quelques années après l'expédition de M. de Clieux, dont nous avons rendu compte, c'eſt-à-dire en 1719, un fugitif de la Colonie Françaiſe, regrettant ce pays, qu'il avoit quitté

pour ſe retirer dans les établiſſemens Hollandois de la Guiane, deſiroit revenir avec ſes compatriotes. Il écrivit de Surinam que, ſi on vouloit le recevoir & lui pardonner, il apporteroit des grains de café en état de germer, malgré les peines rigoureuſes prononcées contre ceux qui ſortoient de la Colonie avec de pareilles graines. Sur la parole qu'on lui donna, il arriva à Cayenne avec des graines récentes, qu'il remit au Commiſſaire ordonnateur de la Marine, M. d'Albon, lequel ſe chargea de les élever. Le ſuccès couronna les ſoins de celui-ci ; ces arbres ne tarderent pas à produire, & les fruits qui furent diſtribués aux habitans multiplierent en peu de temps les cafiers.

En 1717, la Compagnie des Indes de France envoya à l'Iſle de Bourbon, par un Capitaine de navire de St. Malo, nommé Dufougeret-Grenier, quelques plans de café Moka ; ils furent remis au Lieutenant de Roi de cette iſle, M. Desforges-Boucher. Il paroît qu'il n'en reſtoit en 1720 qu'un ſeul pied, dont le produit fut tel cette année là, qu'on mit en terre au moins quinze mille féves de café.

On a remarqué que le cafier abrité des vents, garanti de la grande ardeur du ſoleil, & planté dans un terrein entretenu dans une humidité modérée par la nature du ſol, ou fréquemment arroſé par des rigoles, croît plus promptement, qu'il devient plus vigoureux, donne plus de fruits, & eſt moins expoſé aux attaques des pucerons : il dure d'ailleurs davantage que lorſqu'il ſe trouve battu des vents, expoſé à l'ardeur du ſoleil, planté dans un terrein aride, & qu'il n'eſt arroſé que par les pluies. (1)

M. Fuſée - Aublet a vu à Saint - Iago, l'une des iſles du Cap-Verd, des

---

(1) M. Fuſée-Aublet a encore obſervé qu'aſſez généralement les plantes d'une même famille ſe plaiſent dans un ſol & une expoſition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le cafier paroît appartenir, aiment les terreins frais, les abris des grands arbres, des brouſſailles, profite peu au grand ſoleil, ne ſouffrent pas la taille, ſi ce n'eſt d'être rabattues ou coupées près de terre. Il eſt rare qu'on trouve ces plantes iſolées ou expoſées à l'ardeur du ſoleil, non plus que dans les terreins bas, ſujets à être inondés. (*Voyez les Obſervations ſur la culture du Café de cet Auteur, dans le Traité ſur le Café du Docteur Moſeley.*)

cafiers plantés à l'abri de grands arbres, & arrofés pendant les féchereffes par des rigoles pratiquées pour cet ufage. Ces arbres élevés d'environ fept pieds, étoient d'une belle verdure & chargés de fruits. Arrivé quelque temps après à l'Ifle de France, il y a vu, fur une habitation, dans un terrein mal cultivé, rempli de bidens, des cafiers d'une belle venue, chargés de fleurs & de fruits; mais ils étoient entourés & féparés par des bananiers, des gouyaviers, des pêchers, & d'autres arbres plantés ça & là au milieu d'eux. Enfin les plus beaux arbres que M. Aublet a vu à l'Ifle de France, étoient des pieds plantés dans les cantons frais de l'ifle, fur le bord des forêts, dans les pentes des ravines, & fur-tout au bas de ces ravines. Il eft à remarquer qu'aucun des habitans de l'ifle ne faifoit point un objet principal de culture du café. C'étoit au mois d'août 1754.

Sept ans après, M. Aublet paffa quelque temps après à l'Ifle de Bourbon; il y vit des cafiers plantés en quinconce, expofés au grand vent & étêtés; ils portoient à la vérité beau-

coup de café ; » mais les arbres avoient
» un port triſte ; on voyoit beaucoup
» de branches ſupérieures ſans feuilles ;
» il y en avoit un aſſez grand nombre
» de ſeches ou mortes ; les branches
» chargées de fruits étoient ſans feuil-
» les ; les nouvelles pouſſes, occaſion-
» nées par l'étêtement, étoient fortes,
» s'élevoient droites, & ne préſen-
» toient ni fleurs ni fruits. «

Il faut obſerver que ce ſont les branches inférieurs dont l'étêtement occaſionne l'alongement, qui portent le fruit. Il ſemble, dit M. Aublet, que l'on a adopté cette taille des caſiers, parce qu'on a ſenti la néceſſité de tenir le pied de l'arbre frais & humide, & que l'extenſion des branches inférieures, garantiſſant le pied de la ſéchereſſe, entretient plus frais le terrein occupé par les racines des arbres. (1)

(1) Notre habile Botaniſte obſerve que cet expédient eſt ſujet à des inconvéniens conſidérables ; que les bleſſures qui ſe multiplient par cette taille, qui ſe pratique tous les ans, ou tous les deux ans, donne entrée à l'air & à l'eau dans les branches, facilite leur deſſéchement par le ſoleil, ce qui occaſionne la carie, l'atrophie d'abord des branches, enſuite du

A mesure que les cafiers, venus pêle-mêle avec d'autres arbres qui les ont abrités dans leur jeunesse, & ont favorisé ainsi leur accroissement, grossissent, on élague ceux-ci, ensuite on les arrache; les cafiers s'étendent, portent un ombrage, un frais suffisant à la terre; les troncs acquierent la grosseur du bras, & ils donnent un café supérieur, rond & petit, comme celui de Moka, le café de la Guiane, du quartier dit d'Arouva; il en approche aussi plus que le cafe des isles par la qualité; cela vient de ce que sa maturité n'est pas précipitée par la sécheresse du sol.

Quand on destine un terrein inculte à faire une plantation de cafiers, s'il y a des arbres, il est à propos d'en

---

tronc; la feuille de ces arbres devient jaune, & le fruit de mauvaise qualité, parce qu'il n'arrive ni à sa grosseur, ni à sa maturité. A cet état languissant de l'arbre, le cultivateur ne connoît de remede que de le couper au pied; ce qui se fait lorsqu'il entre en seve: bientôt il repousse, & avec force; mais dès qu'il est parvenu à trois ou quatre pieds de hauteur, on recommence le fatal étêtement, lequel a les mêmes suites funestes. &c. &c.

conſerver par-ci par-là, un nombre ſuffiſant pour ſervir d'abris aux jeunes cafiers, & ſur-tout de jeunes arbres qui étendent leurs rameaux, & aient un feuillage garni & toujours verd. M. Fuſée-Aublet, aſſurément bon juge en cette partie, veut qu'on préfere ceux dont les racines ont peu d'étendue ſur la ſurface de la terre, & ſur-tout ceux qui peuvent être d'une plus grande utilité. (1) Si le terrein deſtiné aux cafiers ne contient pas d'arbres, il faudra en mettre quelques-uns à des diſtances raiſonnables, deux ou trois ans avant de faire la plantation, ou du moins en la faiſant; mais alors il en faudra davantage, & on en diminuera le nombre chaque année, à meſure qu'ils donneront de l'ombre. La terre n'a pas beſoin d'être profondément défoncée; le plus important eſt qu'elle ne ſoit pas foulée, & comme ſcellée ou maſtiquée.

Tous les terreins, tous les ſols, même le ſol pierreux, conviennent au

---

(1) Tels ſont les jacquiers, manguiers, ſapotilliers, abricotiers, &c.

cafier, pourvu que les racines pénétrent aifément le fol, & qu'il ait une légere humidité. Cet arbre ne réuffiroit pas dans un terrein aquatique ou vafeux. Il ne faut pas, par exemple, felon M. Aublet, planter cet arbriffeau » dans les anfes dont la mer s'eft re-» tirée nouvellement, & où elle a » laiffé une terre tenace, glaireufe, » que le foleil feche facilement, fait » entr'ouvrir, & dont la furface, fe » *renflant* dès qu'elle eft humectée, » bouche tous les paffages à l'eau. Il » faut bien prendre garde encore de » labourer fréquemment les plantations » de cafier, parce qu'on rifqueroit de » lever, de déchirer, d'éventer les » petites racines & le chevelu; l'ar-» deur du foleil les defſécheroit, en-» leveroit trop vîte l'humidité de la » terre à une grande profondeur, & » la réduiroit en pouffiere; il fuffit » que la terre ne foit point foulée, » dure, & tellement battue que la » pluie & les rofées ne la puiffent pas » pénétrer & humecter; mais on doit » avoir un foin particulier de la net-» toyer des mauvaifes herbes qui, re-» cevant les rofées & pompant l'humi-

» dité des pluies empêcheroient la terre
» d'en profiter, ou l'en dépouilleroient
» promptement. «

Ceux qui ont ſeulement trente cafiers en rapport, n'ont pas beſoin de la précaution d'avoir une pépiniere de plans de cafiers, parce que les graines oubliées, ou qui tombent, levent preſque toutes, & fourniſſent du plant. Quoique, quand une plantation eſt bien repriſe, & que l'on donne aux cafiers la culture qui leur convient, une pépiniere ſoit abſolument inutile, nous n'en obſerverons pas moins, d'après M. Fuſée-Aublet, dont les obſervations nous paroiſſent fondées ſur l'obſervation la plus attentive & la plus ſcrupuleuſe, qu'un ſemis fait exprès ne convient qu'à ceux qui veulent faire de vaſtes plantations de cafiers ou caféyers. Encore, dit-il, ceux qui veulent s'en diſpenſer, trouvent-ils chez leurs voiſins du plant au-delà de leurs beſoins. Cependant, ſi les cultivateurs entretenoient des pépinieres de cafiers, & qu'ils y euſſent de beau plant en réſerve, ils auroient l'avantage de tranſplanter des ſujets vigoureux & plus avancés.

On eſt quelquefois ſurpris aux Iſles de voir dépérir un beau cafier, & même une caféterie entiere en peu de temps; cela eſt ſouvent occaſionné par un inſecte qu'on appelle *mouche à cafe*; cette mouche, extrêmement longue, porte à ſa tête deux ſcies avec leſquelles elle entaille ces arbres juſqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent auſſi le cafier; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parce que ces inſectes préferent de ſe gorger du ſuc acide de ce fruit, qui les tue ou les empêche de pulluler.

Encore une remarque eſſentielle à faire, c'eſt que la culture du café exige peu de fonds; elle offre une reſſource honnête à l'homme induſtrieux qui n'a pas réuſſi dans le commerce, comme à ceux qui ont échoué dans les plus vaſtes entrepriſes. Elle eſt facile; elle exige peu de travail, & des enfans même peuvent y être employés. Le terrein qui convient à la culture du café doit être ſec & dans une bonne expoſition : (1) de ſorte

---

(1) Le ſol le plus convenable à la culture du café ne peut être employé qu'à cet uſage. De mauvaiſes

que ces plantations favoriſent encore la population. Tant de cauſes réunies doivent engager les gens d'une médiocre fortune à s'établir dans les iſles où on cultive le café, & à s'occuper de ſa culture. Un grand nombre de petites familles vivent de leurs plantations ; elles ſont diſperſées dans les parties intérieures des iſles ; elles ont éclairci des forêts, mis des terreins montueux en rapport, & établi des routes & des communications très-commodes. Ainſi les Colons vivent en ſûreté, & peuvent tirer le parti le plus avantageux de leurs propriétés. Les retraites des Négres Marons ſont facilement découvertes ; le pillage & la dépradation ſont prévenus, & les rébelles ſont privés d'aſyles. (2) Ainſi le crédit du Colon

---

terres, dont on ne tiroit aucun parti, deviennent par ce moyen auſſi avantageuſes aux propriétaires que les meilleurs terreins. Elles n'exigent point, comme ceux-ci, des travaux pénibles qui, occaſionnent parmi les ouvriers des maladies ſouvent mortelles dans les pays chauds. (*Voyez la Préface de l'ouvrage du Docteur Moſeley.*)

(2) On peut obſerver à cette occaſion que, dans les plantations de ſucre Anglaiſes, ſources abondantes de richeſſes pour les propriétaires & pour le Gouver-

& la ſûreté du Marchand repoſent ſur une baſe ſolide : on a appaiſé ces troubles qui ont cauſé tant de déſordres dans les iſles, & qui ont privé long-temps la métropole de l'immenſe revenu que ces poſſeſſions doivent lui rapporter. On a trouvé par le relevé fait en 1781 en Angleterre, que les droits & les impôts, pour le produit ſeul de la Jamaïque, ſe montoient annuellement à environ un million trois cens quarante-quatre mille trois cens douze livres ſterling.

---

nement, on n'emploie pas aſſez de Blancs pour la ſûreté intérieure, & pour prévenir ou punir la révolte des Négres. Comme la main-d'œuvre eſt d'une grande ſimplicité, on ſe repoſe entiérement de ce travail ſur les eſclaves ; & quoiqu'il y ait à la Jamaïque une loi qui ordonne, ſous peine d'une amende de trente livres ſterling par an, en cas de contravention, qu'il y ait au moins un Blanc par chaque trentaine d'eſclaves pour les ſurveiller, cependant cette loi eſt ſouvent violée ; ou bien on aime mieux ſe ſoumettre à cette amende, parce que les Domeſtiques blancs ſont peu économes, & que leur nombre, quoique moindre de celui qu'exige la loi, ſuffit néanmoins pour veiller à la culture & à la fabrication du ſucre. (*Voyez la Préface du Docteur Moſeley.*)

CHAPITRE IV.

De l'introduction de l'usage du Café parmi les Mahométans. Anecdotes à ce sujet. Cafés de Paris, &c.

EMPRESSONS-NOUS de faire connoître quelques détails assez curieux, puisés dans un Auteur Arabe, & qui prouvent les mouvemens & les troubles que fit naître l'introduction du café parmi les Mahométans. L'usage de cette boisson fut à peu près regardé comme une grande innovation dans la politique & même dans la religion de Mahomet. Ce tableau, a dit un homme de beaucoup d'esprit, M. Imbert, Auteur du poëme du Jugement de Paris & d'une foule d'ouvrages charmans, fera naître quelques réflexions, quelques comparaisons même, & on se rappellera combien sont graves quelquefois les causes qui troublent les Empires.

Kaic-Beg, nommé Gouverneur de la Mecque par le Sultan d'Egypte, (le même dont nous avons déja parlé) ne connoissoit point le café; au moins

il en ignoroit l'ufage & l'emploi. Un jour, comme il fortoit de la Mofquée après la priere du foir, il remarqua dans un coin une compagnie entiere de gens qui devoient paffer la nuit en prieres, & qui, en attendant, buvoient du café ; ce Gouverneur fut trés-courroucé, il crut d'abord qu'ils buvoient du vin; mais fa furprife augmenta quand il fut quelle étoit la boiffon de ces gens, & que ceux-ci lui en eurent expliqué l'ufage & les propriétés : mais dès qu'ils lui eurent appris combien elle étoit en vogue à la Mecque, & les plaifirs qu'elle procuroit dans les maifons publiques où elle fe diftribuoit, le Gouverneur s'imagina que le café enivroit, ou du moins qu'il donnoit lieu à des divertiffemens que la loi de Mahomet ne permet pas.

En conféquence, après avoir chaffé ces preneurs de café de la Mofquée, & leur avoir enjoint de n'y jamais remettre les pieds pour pareille caufe, il convoqua le lendemain même une grande affemblée d'Officiers de juftice, de Docteurs de la loi, de Prêtres, &c., & leur fit part de ce qu'il avoit vu la veille dans la Mofquée ; il ajouta qu'il

qu'il avoit appris que de telles ſcenes ſe paſſoient ſouvent dans des Cafés publics, & qu'ayant réſolu de remédier à ces abus, il deſiroit d'avoir auparavant leurs avis.

Les Docteurs convinrent que les Cafés publics étoient contraires à la regle & aux loix du Mahométiſme ; ils déclarerent auſſi qu'à l'égard du café, il convenoit d'examiner s'il étoit nuiſible au corps ou à l'eſprit, & conclurent qu'il falloit s'en rapporter là-deſſus à l'avis des Médecins : en conſéquence ; le Gouverneur manda deux Médecins Perſans, c'étoient les plus célebres de la Mecque. L'un alla juſqu'à écrire contre l'uſage du café, & tous deux ne manquerent pas de déclarer que le café étoit froid & ſec, & ſur-tout préjudiciable à la ſanté. Un Docteur de l'aſſemblée obſerva que Bengiaslah, ancien Médecin Arabe, de grande autorité, avoit avancé que ces feves étoient atténuantes & deſſéchantes, & que, par conſéquent, elles ne pouvoient pas avoir les qualités qu'on venoit de leur attribuer. Les deux Perſans répliquerent que Bengiaslah ne connoiſſoit nullement les feves

en queſtion, & que quand même on compteroit le café au nombre des choſes innocentes & dont on pouvoit faire librement uſage, il étoit fort ſuſceptible de conduire au déréglement des mœurs, & que le plus ſûr étoit de le déclarer contraire à la loi de Mahomet.

Cet avis prévalut : pluſieurs membres de l'aſſemblée, ſoit par préjugés, ſoit par un zele mal-entendu, ne manquerent point d'affirmer qu'en effet le café leur avoit porté à la tête. Un des aſſiſtans ſoutint qu'il enivroit autant que le vin. Ce trait fit rire toute l'aſſemblée, attendu que, pour en juger, il falloit avoir bu du vin, & qu'il eſt expreſſément défendu par l'Alcoran. On lui demanda s'il avoit jamais bu du vin ; il eut la naïveté de convenir qu'il en buvoit, & ſur ſa déclaration il fut condamné à la baſtonade, punition ordinaire de ce délit chez les Muſulmans.

Le café fut donc ſolemnellement condamné à la Mecque, comme défendu par la loi, malgré les remontrances du Muphti, qui s'oppoſoit à ſa prohibition. Mais cette défenſe

ne dura pas long-temps ; car le Sultan d'Egypte, loin d'approuver le zele indiſcret du Gouverneur de la Mecque, témoigna ſa ſurpriſe de ce que celui-ci eût oſé condamner une boiſſon ſi eſtimée au Caire, la capitale de ſes Etats, où il y avoit, diſoit-il, des Docteurs plus éclairés que ceux de la Mecque, & qui n'avoient rien trouvé de contraire à la loi dans l'uſage du café : il ordonna donc au Gouverneur de retirer ſa prohibition, & de ſe contenter, s'il arrivoit du déſordre dans les Cafés, d'employer ſon autorité. Il ajoutoit que parce qu'il étoit poſſible d'abuſer des meilleures choſes, ce n'étoit pas une raiſon pour les prohiber. On mépriſa les deux Médecins qui avoient eu tant de part à la prohibition du café, & leur fin ne fut pas heureuſe.

L'uſage du café, après avoir été établi à la Mecque, fut encore défendu, puis encore rétabli. Le Sultan d'Egypte conſulta ſur ce point les Docteurs de la loi ; ils donnerent leurs avis par écrit, & prouverent par de ſolides raiſonnemens, combien la condamnation étoit folle & injuſte, &

combien étoient ignorans ceux qui l'avoient prononcée. Il n'en fallut pas davantage pour remettre encore une fois le café en vogue au Caire : jamais son empire n'avoit paru si affermi, lorsqu'il s'éleva de nouveaux troubles à son sujet dans cette capitale de l'Egypte.

En 1523, un Docteur scrupuleux assura que le café dérangeoit la tête, & nuisoit à la santé. Il mit en question s'il étoit conforme ou contraire à la loi ; mais il ne trouva personne de son avis, parce qu'il étoit prouvé que le café n'avoit aucune des mauvaises qualités qu'on lui attribuoit. En conséquence le fanatisme pour cette fois n'opéra aucun mal, & l'usage du café prévalut.

Mais dix années après il se trouva un autre fanatique, qui tonna avec tant de force contre le café, que la populace assemblée tomba sur les Cafés, brisa les vases & les tasses, & maltraita tous ceux qui s'y trouvoient.

Il se forma aussi-tôt deux partis contraires, dont l'un prétendoit que le café étoit proscrit par la loi, tandis que l'autre l'admettoit. Mais le grand

Juge ayant convoqué tous les Docteurs, pour recueillir leurs opinions, ils déclarerent tous unanimement que la question avoit déja été décidée par leurs prédécesseurs en faveur du café; qu'ils étoient tous du même sentiment, & qu'il falloit se borner à restreindre l'ardeur extravagante des zélés & l'indiscrétion des déclamateurs ignorans. Le Juge qui présidoit fut du même avis; il fit aussi-tôt servir du café à toute l'assemblée, & il en prit lui-même. Cet exemple fit cesser toutes les disputes, & le café devint plus en vogue que jamais.

Cependant les Imans & les Officiers des Mosquées faisoient grand bruit à Constantinople; ils se plaignoient que les Temples étoient déserts, tandis que les Cafés étoient remplis. Les Derviches, les Prêtres &c. crierent aussi contre le café, & prononcerent que non-seulement il étoit contraire à la loi, mais que c'étoit un plus grand péché d'aller au café qu'à la taverne.

Après bien du bruit & des tracasseries sans fin, tous les Prêtres se réunirent pour obtenir une condamnation solemnelle de cette liqueur; ils pré-

texterent que le café grillé étoit une eſpece de charbon , & que tout ce qui avoit le moindre rapport au charbon étoit défendu par la loi. Cet argument, qui n'étoit que riſible, devint une queſtion en forme qu'ils préſentérent au Muphti, avec une requête tendante à ce qu'il voulût la prononcer lui-même, comme chef de la loi. Le Muphti ne prit pas la peine d'examiner toutes ces difficultés ; il opina conformément à l'avis des Prêtres, & prononça que le café étoit défendu par la loi de Mahomet.

Auſſi-tôt on ferma tous les cafés de Conſtantinople , & tous les Officiers de police eurent ordre de tenir la main à ce qu'on ne prît plus de café dans cette capitale.

Ils eurent beau prêter la plus exacte attention à l'exécution de cet ordre , jamais ils ne purent empêcher que l'on n'en prît en particulier. Amurath III, ſous le regne duquel cette prohibition avoit été faite , finit par permettre l'uſage du café, pourvu qu'on n'en prît pas en public. Il n'y avoit plus qu'un pas de cette permiſſion à l'établiſſement des Cafés dans la capi-

tale de l'Empire Turc. Le ciel permit qu'un nouveau Muphti, moins ſcrupuleux, ou plus inſtruit que ſon prédéceſſeur, déclara ſolemnellement que le café ne pouvoit être aſſimilé au charbon, & que la liqueur qu'on en tiroit n'étoit point défendue par la loi. Auſſi-tôt les Docteurs, les gens de loi, le Muphti lui-même, tout le parti enfin de l'oppoſition, loin de déclamer contre le café, s'en régalerent tous, & leur exemple fut ſuivi par toute la ville. (1)

Le café étoit encore inconnu en Turquie au milieu du treizieme ſiecle. On ne le connoiſſoit pas encore en Europe au commencement du dix-ſeptieme. Un Marchand Anglois nommé Edouard, qui revenoit du Levant, en introduiſit l'uſage à Londres, en 1652. Les Anglois l'accueillirent. Ce ne fut que plus de dix ans après, qu'il paſſa en France, puiſqu'à cette époque, c'eſt-à-dire en 1662, il n'y avoit pas encore de Cafés publics à Paris. M. Fu-

(1) Voyez Voyage dans l'Arabie heureuſe, page 282 à 296. Amſterdam, 1716.

ſée-Aublet dit à ce ſujet, que l'uſage du café, qu'on fait remonter pour les Turcs à la fin du ſeizieme ſiecle, paroît n'être devenu un peu commun dans l'Europe que vers le milieu du 18e ſiecle, & qu'on a des preuves que, durant le regne de Louis XIII, il ſe vendoit, ſous le petit Châtelet, à Paris, de la décoction de café, ſous le nom de *cahove* ou *cahovet*. L'Auteur des nouvelles curioſités de Paris n'héſite cependant pas à nous aſſurer que Soliman Aga, Ambaſſadeur de la Porte auprès de Louis XIV, en 1669, fut le premier qui introduiſit à Paris l'uſage du café. (1) Quelques années après, un nommé Paſcal, Américain, établi un café à la Foire Saint Germain. La Foire finie, il ſe tranſporta au quai de l'Ecole, & ſon établiſſement eut un ſuccès aſſez conſidérable, que ſes ſucceſſeurs ne purent obtenir. La mode du café étoit paſſée, lorſqu'un Sicilien, nommé Procope, le

(1) Voyez la Deſcription des nouvelles curioſités de Paris, par M. Dulaure, ouvrage recommandable par les recherches, l'exactitude, &c.

remit

remit en honneur. Comme Paſcal, il s'établit à la Foire St. Germain : la belle décoration de ſa boutique, le bon café qu'il y débitoit, y attirerent la meilleure compagnie de Paris. De la Foire, il vint s'établir dans une ſalle très-propre, vis-à-vis l'ancienne comédie Françaiſe ; & ce café, célebre il y a trente ans, par les gens de Lettres qui le fréquentoient, exiſte encore à la même place, & a conſervé, ſinon ſon ancienne gloire, au moins ſon ancien nom.

Le même Auteur que nous venons de citer obſerve avec raiſon que rien n'eſt plus commode, plus ſatisfaiſant pour un étranger, que ces ſallons proprement décorés, où il peut, ſans être tenu à la reconnoiſſance, ſe délaſſer de ſes courſes, lire les nouvelles politiques & littéraires, s'amuſer à des jeux honnêtes, ſe chauſſer *gratis* en hiver, & ſe rafraîchir à peu de frais en été ; entendre la converſation, quelquefois curieuſe des Nouvelliſtes, y participer & dire librement ſon avis, ſans craindre de bleſſer le maître de la maiſon.

Il y a environ ſix cens Cafés à Pa-

ris, mais tous ne jouiſſent pas du même degré de conſidération ; quoique chacun ait ſon Orateur, ſon Coryphée, ils ne ſont pas tous des tribunaux où l'on juge le goût du ſiecle, les ſciences, les arts, & les grandes affaires des Souverains. C'eſt tout au plus à une quinzaine de Cafés qu'eſt réſervée cette diſtinction, à la tête deſquels nous placerons le Café Procope, autrefois fréquenté par les Voltaire, les Piron, les Fontenelle & Saint-Foix. Le Café de la Régence, où J. J. Rouſſeau alloit ſouvent jouer aux échecs, peut être regardé comme le ſecond. Le Philoſophe Genevois attiroit dans ce Café une ſi grande quantité de curieux, que le Lieutenant de Police fut obligé d'y faire placer une ſentinelle.

C'eſt dans le Café Procope, dont on vient de parler, qu'un jour, à l'heure du dîner, un Garde-du-Roi prenoit une taſſe de café au lait, avec un petit pain. M. de Saint-Foix qui le vit ſe mit à dire : » voilà un fichu dîner. » (On aſſure même qu'il ſe ſervit d'une expreſſion plus énergique, & qu'il répéta ſouvent ſon exclamation.) Le Garde-du Roi s'en impatienta, & s'en plaignit

enfin. » Vous ne m'empêcherez pas, » dit M. de Saint-Foix, de trouver qu'une » taſſe de café au lait, avec un petit » pain, ne ſoit un fichu dîner « On s'échauffe, on ſort, on ſe bat. M. de Saint-Foix, tout bleſſé qu'il étoit, répétoit encore : » Vous ne me perſuaderez » jamais qu'une taſſe de café au lait, » avec un petit pain, ne ſoit pas un » fichu dîner. « Le lendemain les deux champions ſont conduits chez M. le Doyen des Maréchaux de France : » Monſeigneur, dit M. de Saint-Foix, » je n'ai point prétendu inſulter M. le » Garde-du-Roi ; je le tiens pour un » brave & honnête militaire ; mais vo- » tre Grandeur ne m'empêchera jamais » de dire qu'une taſſe de café au lait, » avec un petit pain, ne ſoit un fichu » dîner. « Ce trait d'écolier, qu'on a tort de citer ſi ſouvent dans preſque toutes nos ſociétés, ne fait certainement pas autant d'honneur à l'urbanité de l'Auteur des Eſſais hiſtoriques ſur Paris, que ſes charmantes comédies de l'Oracle, des Graces, &c.

Les Cafés de Foy & du Caveau, au Palais Royal à Paris, malgré les nouveaux établiſſemens de cette eſpece,

ont conſervé leur ancienne réputation. Le premier eſt décoré avec autant de goût que de ſimplicité ; dans le ſecond on voit ſur des cypas les buſtes de MM. Gluck, Sacchini, Piccini, Gretry & Philidor, deux beaux payſages, & à droite, ſur une table de marbre encadrée, on lit ces mots en lettres d'or : » On ouvrit deux ſouſcriptions » ſur cette table ; la premiere le 28 » juillet, pour répéter l'expérience » d'Annonay ; la deuxieme le 29 Août » 1783, pour rendre hommage, par » une médaille, à la découverte de » MM. de Montgolfier. « Au-deſſus de cette table eſt un médaillon, qui repréſente les deux figures d'ETIENNE & JOSEPH DE MONTGOLFIER.

Le Café Méchanique mérite d'être viſité, par la ſingularité du méchaniſme, qui fait monter de deſſous la table la boiſſon qu'on demande. Il s'agit de dire des paroles par un trou pratiqué à chaque table ; un inſtant après, & comme par enchantement, s'éleve ce que vous avez demandé, & cela s'engloutit de même à votre volonté.

Au reſte, le nombre des Cafés s'eſt prodigieuſement multiplié à Paris de-

puis quelques années, & presque toutes les salles en sont belles & très-bien entendues. Les provinces n'ont pas manqué d'imiter ce luxe de la capitale. Il est peu de villes un peu considérables où il n'y ait de fort belles salles pour la distribution du café.

» Les Cafés sont plus communs à
» Madrid que les Cabarets, quoique
» ceux-ci soient en très-grand nombre.
» C'est peut-être, dit l'Auteur d'un
» voyage en Espagne, le lieu de la
» terre où l'on prend le meilleur café.

» Les Espagnols sont passionnés pour
» le café, ils le font mieux que nous;
« ils le boivent mieux que nous; ils ne
» le prennent pas d'un trait; ils le sa-
» vourent long-temps; ils le boivent
» goutte à goutte; ils le boivent char-
» gé, chaud, presque brûlant; il est
» meilleur alors, il est meilleur quand
» il brûle, il pénétre mieux les visce-
» res, les entrailles, & porte plus vîte
» dans les membres, dans le sang, à
» la tête, la vie, la santé, l'activité,
» & cette chaleur enivrante & magique
» qui embellit, colore tout ce qu'on
» voit, qui anime tout ce qu'on dit.

» Vous dont le menton joint la poi-

» trine, vous dont le ventre traîne par
» terre, vous que la goutte empêche
» de dormir, vous à qui la consomp-
» tion fait trouver le temps long, ne
» prenez plus de remedes, ne vous
» tuez pas, buvez du café, enivrez-
» vous de café, vous maigrirez, vous
» transpirerez, vous guérirez, vous
» dormirez, vous serez enchanté de
» vivre, & vous serez bientôt aussi
» mince que moi. » *Voyage en Espagne, par M. le Marquis de Langle.* On ne pouvoit assurément pas traduire avec plus de graces & un meilleur ton, cet endroit du poëme de l'Abbé Massieu sur le Café, qu'on trouvera traduit en entier à la suite de notre Ouvrage.

CHAPITRE V.

De la découverte du Café, &c.

Il paroîtroit que la découverte du café n'a été que le pur effet du hazard. On rapporte qu'un Berger de l'Arabie heureuse fut surpris de ce que ses chevres bondissoient plus qu'à l'ordinaire, & restoient éveillées toutes les nuits. Ce Berger communiqua son étonnement à des Moines Chrétiens de son voisinage ; ces Moines, étonnés eux-mêmes, examinerent avec attention les herbes que ces chevres broutoient, & s'arrêterent au fruit d'un arbrisseau qu'ils remarquerent dans leur fourrage. Leur Supérieur en fit l'essai sur ses Moines, & ayant observé que ce fruit les tenoit éveillés pendant l'office de la nuit, il en établit l'usage. Bientôt il ne fut plus question dans toute l'Arabie que de cette découverte, & tous les Arabes s'attacherent à la recherche du café. (1)

(1) Ceux qui ont attribué les effets du café à l'action

Malgré tous les avantages, toutes les propriétés &c. du café, on ne l'en a pas moins attaqué. Dunkan, Médecin du dix-ſeptieme ſiecle, a prétendu qu'il renfermoit des ſubſtances malignes & dangereuſes; mais Dunkan n'a rien prouvé à cet égard; il termine ſeulement ſon écrit par raſſurer ſon lecteur ſur les propriétés du café.

Une aſſertion plus grave, & qui mérite un peu plus d'examen, c'eſt le reproche qu'on fait au café de rendre les hommes impuiſſans & les fem-

---

de l'eau chaude dans laquelle on le fait bouillir, & qui prétendent que ce fruit pris en ſubſtance n'a pas les mêmes propriétés, ont dit une abſurdité, puiſqu'on pourroit faire le même reproche à toutes les plantes dont on fait uſage en infuſion ou en décoction dans l'eau, qui n'eſt que le véhicule de leurs principes. En un mot, la vivacité & les bondiſſemens extraordinaires que l'on a remarqués dans les chevres, & que l'on a attribués au café qu'elles avoient mangé, ſont une preuve non équivoque que les effets qu'il produit procédent des propriétés qui lui ſont inhérentes, puiſque l'eau n'a eu aucune part à l'uſage de ce fruit qu'elles avoient mangé, non plus qu'aux mouvemens dont elles s'étoient trouvées agitées. (*Diſſertation ſur le Café; par M. Gentil, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris.*)

mes ſtériles ; mais elle n'eſt fondée que ſur une hiſtoriette, rapportée par un certain Olearius, Secretaire d'ambaſſade en Perſe, & des hiſtoriettes ne ſont pas des raiſons. Voici cette hiſtoriette.

Une Reine de Perſe s'amuſoit un jour à conſidérer pluſieurs hommes qui faiſoient des efforts ſinguliers pour renverſer un cheval qu'ils vouloient faire hongre ; elle voulut ſavoir la raiſon de tant de mouvemens ; on lui fit entendre, de la maniere la plus convenable pour les oreilles d'une Reine, l'opération qu'on alloit faire. Que de fatigues ! répondit-elle ; que ne lui donne-t-on du café ? Depuis que le Roi mon mari en prend, l'opération eſt toute faite pour lui.

Si cette plaiſanterie eſt vraie, il eſt plus ſimple & plus raiſonnable en même temps d'attribuer la réponſe de la Reine de Perſe à l'abus que les Perſans font de l'eau-de-vie, qu'ils boivent immodérément, qu'à la quantité de café qu'ils peuvent prendre.

D'ailleurs, les Egyptiens, les habitans du Caire, font des enfans comme les autres peuples, & la population parmi eux n'y eſt pas moins nom-

breuſe ; (1) & ſi les meres Arabes & Egyptiennes prennent beaucoup de café lorſqu'elles ſont en couche, le café ne rend donc point les femmes de l'Orient ſtériles.

Pluſieurs Auteurs (2) ont cependant fait, comme on vient de dire, de graves reproches au café, & il ne faut pas ſe les diſſimuler : ils ont prétendu qu'il échauffe, qu'il ôte le ſommeil & qu'il maigrit. Le Médecin Hoffman ne craint pas d'avancer qu'il porte au pourpre & à la fievre miliaire ; mais ce Médecin a contre lui l'expérience, qui prouve que les habitans des campagnes, chez qui l'uſage du café eſt peu ou point connu, ne ſont pas plus exempts de cette maladie que ceux qui prennent du café.

Les Orientaux ont imaginé, pour

---

(1) Les partiſans du café, c'eſt-à dire les Auteurs qui ont commencé à le mettre en vogue, ont prétendu qu'un des meilleurs effets de ſon uſage eſt de préſerver les femmes des pâles-couleurs, & des autres inconvéniens de leur ſexe. En ce cas, il doit préparer les filles à devenir femmes, & les femmes à devenir meres

(2) Hoffman, Schultz, Simon Pauli, Paul Herman.

prévenir l'amaigriſſement qu'on a prétendu que le café procure, de prendre du ſorbet avant ou après, pour en tempérer l'ardeur ; & dans leurs Cafés publics, ceux qui ſervent cette liqueur, diſtribuent avec ſoin des graines de melon aux buveurs, afin de diminuer l'activité de cette boiſſon.

Le ſorbet, dont on vient de parler, eſt en Turquie & en Egypte le nom générique de pluſieurs boiſſons en uſage. Le ſorbet, proprement dit, ſe fait avec des raiſins ſecs, qu'on laiſſe fermenter dans l'eau, & procure une liqueur vineuſe. La ſeconde eſpece de ſorbet eſt compoſée avec du jus de citron, de l'ambre, du muſc, de l'eau-roſe & du ſucre. La troiſieme ſorte ſe fait de même avec le jus de citron, mais bien dépuré par réſidence : on le fait cuire à petit feu au bain-marie, juſqu'à ce qu'il acquiere la conſiſtance du miel ; puis on fait chauffer du ſucre fin en poudre, ſur un plat d'argent, en remuant toujours avec une ſpatule. Dès que le ſucre eſt bien ſec, on y verſe un peu du mucilage ci-deſſus, en remuant toujours, de maniere cependant qu'il reſte aſſez d'humidité pour

lier & former une pâte, dont on fait des tablettes, lesquelles on conserve dans un lieu sec & un peu chaud: on en délaie un morceau dans de l'eau, & cela fait du sorbet. (1)

Mais revenons au café, dont nous nous sommes peut-être un peu trop écartés.

Rien ne mérite plus d'attention que le soin qu'il faut apporter à embarquer le café pour l'Europe, lorsqu'il a acquis toute la qualité que le cultivateur est en pouvoir de lui donner. Il faut bien prendre garde de le mettre dans les endroits du vaisseau qui sont susceptibles d'humidité. On n'a pas

---

(1) On fait encore une autre espece de sorbet avec du jus d'orange. On fait bien chauffer du sucre en poudre sur un plat d'argent; on y verse peu-à peu le jus de l'orange fraîchement tiré par l'expression, & l'on remue toujours jusqu'à ce qu'il s'en forme une pâte, qu'on laisse presque sécher avant d'en former des tablettes, lesquelles on fait encore sécher entiérement dans une boëte, en un endroit sec, pour s'en servir comme des précédentes. A l'eau-de-vie près, ou au rum & au rack près, ces différentes compositions du sorbet ressemblent assez à notre punch, dont on fait aussi des tablettes. On pourroit faire également du sirop de sorbet.

d'idée de la facilité avec laquelle le café s'impregne des exhalaiſons des autres corps. (1) Il y a quelques années qu'un vaiſſeau qui revenoit des Indes eut toute ſa cargaiſon de café gâtée, par l'odeur de pluſieurs ſacs de poivre qui étoient à bord. Les Anglois nous rendent la juſtice de dire que nous portons l'attention plus loin qu'eux à cet égard, & que nous n'oublions rien de ce qui peut être avantageux à notre café. Il faut dire auſſi que la ſupériorité de notre café ſur le leur eſt l'effet du plus grand encouragement. Les Anglois prétendent que l'impôt qu'on a mis chez eux ſur le café en a arrêté la conſommation; qu'ainſi l'eſprit de culture a été contrarié, l'amélioration retardée, & conſéquemment, que la production a été bien au-deſſous de ce qu'elle auroit dû être. Ne pourroit-on pas ajouter à ces raiſons très-plauſibles que notre extrême ſenſualité l'a emporté à cet égard ſur celle de nos voiſins, & qu'ingénieux

(1) Le rum, par exemple, s'il eſt placé trop près du café, en gâte l'odeur.

à la ſervir, nous avons apporté plus de ſoins à la ſatisfaire ?

On a déja eu occaſion d'obſerver que c'eſt, ſans contredit, le café qui nous vient d'Orient qui eſt le meilleur, comme c'eſt auſſi le plus cher & le plus eſtimé ; c'eſt celui qu'on nomme *Moka*. Ce café eſt de deux ſortes. On diſtingue toujours le véritable Moka par ſa couleur blanchâtre, par ſon grain de moyenne groſſeur. (1) Le café du Caire, petit & verdâtre, nous eſt apporté par des caravanes qui reviennent de la Mecque ; on le préfere à l'autre ; il eſt d'un goût bien ſupérieur, cueilli plus mûr, & par conſéquent moins ſujet à ſe gâter. Nous

---

(1) *Le café Moka*, dit M. de Bomare dans ſon Dictionnaire d'Hiſtoire Naturelle, a une couleur jaunâtre & une bonne odeur. Ce ſont, dit-il, des vaiſſeaux qui nous l'apportent du port d'Ormus. Il eſt plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravanes de la Mecque, & dont le grain eſt petit, jaune verdâtre, meilleur au goût & à conſerver. Celui de *Bourbon* ou de *Maſcareigne* eſt blanchâtre, allongé, inodore ; celui de Juva eſt un peu jaunâtre ; mais celui des Iſles eſt verdâtre, & a l'odeur & le goût un peu herbacés. Le meilleur café de la Martinique ſe récolte aux anſes d'Arlet. (*Dict. d'Hiſt. Nat.*)

croyons pouvoir remarquer à ce ſujet que depuis fort long-temps les Pariſiens vantent ſingulièrement le bon café de Moka, (1) ſans ſe douter que la majeure partie du café qui ſe conſomme dans Paris, n'eſt autre choſe que du café ordinaire paſſablement conſervé par les mains intermédiaires, qui le leur diſtribuent généreuſement à un prix fort au-deſſus de ſa valeur intrinſeque.

---

(1) Le café de Moka ſe partage en trois qualités différentes, dont la meilleure, appellée *Bahouri*, eſt réſervée pour le Grand-Seigneur & le Sérail; les deux autres, qui ſont le *Saki* & *Salabi*, ſe débitent dans le Levant & en Europe. (*Dict. d'Hiſt. Nat. de Valmont de Bomare.*)

CHAPITRE VI.

Du commerce du Café en France.

On a déja vu que les Turcs & autres Mahométans, à qui le vin eſt défendu, font un très-grand uſage du café, & qu'ils lui attribuent des vertus & des qualités extraordinaires.

Le commerce que l'on en fait eſt très-conſidérable ; on l'apporte d'Alep, d'Alexandrette ; & même, depuis le commencement du dix-huitieme ſiecle, les François ſe ſont hazardés d'aller le querir en droiture, & de la premiere main, juſqu'à Moka, où ſe charge preſque tout celui qui ſe voit en Europe.

Le meilleur café ſe nomme dans le commerce *épinoche* ; (1) il doit être nouveau, choiſi tel, verdâtre, ne doit

(1) Il faut remarquer, quand on l'achete en balles, qu'il faut que le fond des balles n'ait point été mouillé ; l'eau corrompant aiſément le café qui s'y trouve, cette corruption ſe communique enſuite promptement au reſte.

doit point ſentir le moiſi, doit être de moyenne groſſeur, le moins rempli qu'il ſe peut de grains ſecs & arides, ou couverts de leurs coques, en un mot qu'ils ſoient parfaitement mondés.

Juſqu'au mois de novembre 1723, le commerce du café en feve avoit été libre en France, & il y faiſoit une des plus conſidérable partie du négoce des Épiciers, ſoit en gros, ſoit en détail.

Cette liberté fut ôtée par un arrêt du 31 août, & une déclaration du 10 octobre de la même année, qui accordoient à la Compagnie des Indes le privilege excluſif de la vente de cette marchandiſe dans toute l'étendue du royaume, à commencer du premier dudit mois de novembre.

La déclaration confirmative de l'arrêt, & qui en ordonne l'exécution, contient, en trente-ſept articles, la maniere dont doit ſe faire l'exploitation du privilege accordé à la Compagnie.

Ces trente-ſept articles ſont, pour ainſi dire, partagés en quatre claſſes. La premiere concerne le commerce du café dans l'intérieur du royaume ; la

ſeconde eſt pour le café étranger, particuliérement celui qui arrive du Levant par Marſeille ; la troiſieme regarde les Commis de la vente excluſive du café ; leurs fonctions & leurs priviléges ; & enfin la derniere traite des Juges devant leſquels doivent être portées les conteſtations au ſujet de ce privilege & de ſon exploitation.

On va parcourir les articles de ces quatre claſſes, ne s'arrêtant néanmoins qu'au plus important de chacune, & ſe contentant ſeulement d'indiquer les autres.

PREMIERE CLASSE.

De la vente du Café dans l'intérieur du royaume.

Cette claſſe eſt compoſée de douze articles, qui ſont diſperſés dans tout le corps de la déclaration, & qu'on a jugé à propos de réduire ſous un ſeul titre, pour la commodité du lecteur.

Par le premier de ces articles, il eſt ordonné que l'arrêt du 31 août ſera exécuté ſelon ſa forme & teneur, & en conſéquence, que la Compagnie

fera ſeule, à l'excluſion de tous autres, entrer, vendre & débiter le café en gros & en détail dans toute l'étendue du royaume, pays, terres & ſeigneuries de l'obéiſſance du Roi, à commencer au premier novembre ſuivant.

Le ſecond article fait défenſes à toutes perſonnes, autres que la Compagnie, de faire ledit commerce, & d'en faire entrer dans le royaume, ſoit par terre, ſoit par mer, à peine de confiſcation, tant des cafés que des vaiſſeaux, barques, chevaux, charrettes &c, qui auront ſervi audit tranſport, & de mille livres d'amende ſolidaires, tant contre les propriétaires des cafés, que contre les voituriers & autres complices de la fraude.

Le troiſieme article fixe à cent ſols la livre de ſeize onces, poids de marc, le prix du café qui ſera vendu par la Compagnie, & ordonne que ladite vente ſera faite dans ſes magaſins & bureaux, dans des ſacs de deux livres, une livre & une demie livre, cachetés de ſes cachets.

Le quatrieme article fait défenſes à toutes perſonnes d'imiter & contrefaire

lesdits cachets, à peine de faux contre ceux qui les auront fabriqués ou fait fabriquer, ou qui s'en seront servis, de confiscation des cafés qui en auront été cachetés, & de trois mille livres d'amende ; & pour pouvoir avoir recours aux véritables cachets, en cas de besoin, il est enjoint d'en déposer les empreintes, en plomb ou en cire, au Greffe des Jurisdictions des traites ou des ports, & autres, qui connoissent des droits des fermes de Sa Majesté.

Il est ordonné par le douzieme à tous Négocians, Marchands, Épiciers, Limonadiers & autres qui auront des cafés en leur disposition audit jour premier novembre, d'en faire leur déclaration aux bureaux de la Compagnie dans quinzaine, après laquelle quinzaine il leur est accordé trois mois pour les renvoyer à l'Etranger, s'ils n'ont pu s'accorder de prix avec la Compagnie.

Par le seizieme il est permis à la Compagnie de retenir la quantité de café qu'elle croira nécessaire pour le fournissement de ses magasins, au même prix que les particuliers s'en sont

rendus adjudicataires, à condition de le payer comptant, pourvu qu'elle, ou ses préposés pour elle, aient fait leur déclaration par écrit qu'ils le veulent retenir pour le prix de l'achat.

Le vingt-troisieme fait inhibition à toutes personnes d'acheter aucun café en fraude, à peine de confiscation & de mille livres d'amende, Sa Majesté déclarant cafés en fraude tous cafés qui ne se trouveront pas marqués des plombs ou cachets de la Compagnie, dont l'empreinte aura été déposée comme on l'a dit ci-dessus.

Le vingt-quatrieme ordonne les mêmes peines, & encore la confiscation des charrettes & équipages, contre ceux qui se trouveront saisis ou vendant lesdits cafés en fraude; il parle aussi des autres peines auxquelles pourront être condamnés chacun de ceux, selon leur qualité, qui ne seront pas en état de payer lesdites amendes. Ces peines sont le fouet, les galeres, le bannissement & la flétrissure.

Le vingt-cinquieme défend à tous les sujets de Sa Majesté de retirer dans leurs maisons les porteurs & voituriers de cafés en fraude, ni de souffrir que

les cafés y ſoient entrepoſés, à peine de complicité.

Le trente-quatrieme article adjuge au profit de la Compagnie toutes les confiſcations & amendes qui ſeront prononcées en vertu du préſent réglement, & fait défenſes à toutes Cours ou Juges de les réduire, modérer ni appliquer à d'autres uſages, ſous quelque prétexte que ce ſoit.

Le trente-ſixieme article diſpenſe la Compagnie de ſe ſervir de papier timbré, tant pour les regiſtres de recette & de contrôle, les regiſtres des entrepôts, de déclarations, permiſſions, lettres de voiture, & autres expéditions généralement quelconques qui lui ſeront néceſſaires pour la régie & exploitation du privilege de la vente du café.

Enfin le trente-ſeptieme & dernier article ordonne que les édits, déclarations, ordonnances & réglemens concernant l'exploitation du privilege de la vente excluſive du tabac aient lieu, & ſoient obſervées dans l'exploitation dudit privilege de la vente excluſive du café, en ce qui ne ſera point contraire à la préſente déclaration.

DEUXIEME CLASSE.

Des Cafés qui arrivent du dehors, particuliérement de celui du Levant, entrant par Marseille.

Huit articles composent cette classe; savoir: les 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 & quinzieme.

Par le premier de ces articles, il est défendu en général à tous Marchands François & étrangers de faire entrer par mer & par terre aucuns cafés dans l'étendue du royaume.

Le deuxieme permet néanmoins l'entrée du café venant directement du Levant par des vaisseaux François dans le port de Marseille, à condition qu'en arrivant il soit mis en entrepôt dans des magasins choisis à cet effet.

Le troisieme accorde aux Négotians qui auront fait venir lesdits cafés, la liberté de pouvoir à leur choix, ou le transporter à l'Etranger, ou le vendre à la Compagnie, sur le pied qu'il vaudra en Hollande lors de la vente.

Par le quatrieme il est enjoint aux maîtres des bâtimens abordans à Mar-

ſeille, de faire leur déclaration dans les vingt-quatre heures de leur arrivée, au bureau de la Compagnie, des quantités de cafés dont ils ſeront chargés, avec défenſes d'en décharger aucun avant ladite déclaration, à peine de confiſcation des cafés, & de mille livres d'amende.

Le cinquieme ordonne que tous les cafés déchargés à Marſeille ne pourront être tranſportés hors du royaume, que dans les mêmes balles, ou autres de pareille continence, dans leſquelles ils ſeront arrivés, ni embarqués ou chargés qu'en préſence du Commis de la Compagnie, qui en délivrera permiſſion, ſur la ſoumiſſion des Marchands de rapporter, dans le temps convenu, un certificat de leur arrivée au lieu de leur deſtination, dans les formes ordonnées par leſdits articles, à peine de confiſcation & de trois mille livres d'amende.

Les trois derniers articles de cette claſſe concernent les cafés chargés ſur les vaiſſeaux qui, par cas fortuits, ſont obligés de relâcher dans les ports du royaume, & les cafés pris en mer par des vaiſſeaux de guerre. Il eſt ordonné

donné à l'égard de ces derniers, qu'ils ſeront dépoſés dans des magaſins, pour y être vendus, à la charge par les adjudicataires de les envoyer à l'Etranger, avec les précautions preſcrites par l'article 11 de la déclaration.

Dans l'autre cas, les maîtres ou Capitaines de vaiſſeaux chargés de cafés, outre la déclaration qu'ils feront dans les vingt-quatre heures, après être relâchés dans leſdits ports, ſeront encore tenus de juſtifier par leurs livres de bords, que leſdits cafés étoient deſtinés pour d'autres pays étrangers, à peine de confiſcation des cafés, vaiſſeaux & marchandiſes, & de trois mille livres d'amende; & ſi leſdits capitaines ſont obligés de mettre à terre leſdits cafés, ils ne le pourront faire qu'en préſence deſdits Commis, & ſeulement pour être enfermés dans des magaſins à deux clefs, dont l'une reſtera au Commis, & l'autre aux Capitaines.

TROISIEME CLASSE.

Des Commis, de leurs fonctions, & de leurs privileges.

Cette claſſe eſt la plus grande des

quatre, quoiqu'elle ne contienne que onze articles, à cause qu'on y entre dans un grand détail de tout ce qui regarde les Préposés à la vente exclusive du café. On va l'abréger autant qu'il sera possible, mais sans rien en retrancher d'essentiel.

1o. Il est défendu aux Commis & autres, qui sont préposés pour la vente des cafés, d'en vendre aucuns qui ne soient en paquets, cachetés des cachets de la Compagnie, à peine de punition corporelle.

2o. Il est permis à la Compagnie d'établir, pour l'exploitation de son privilege, des magasins, bureaux & entrepôts, & d'y mettre des Receveurs, Gardes-magasins, Entreposeurs, Débitans, *Commis* & Gardes, en tel nombre & dans telles villes qu'elle jugera nécessaire.

3o. Lesdits Commis ainsi établis, pourront aller & rester à bord des vaisseaux chargés de cafés, pour qu'il n'en puisse être déchargé aucuns, qu'après qu'ils auront fait leur visite, & les Capitaines, Officiers, &c, seront tenus de les y recevoir & souffrir, à peine de trois mille livres d'amende.

4°. Les Commis préposés pour la régie du privilege du tabac, pourront l'être en même temps pour l'exploitation de celui du café, sans être obligés de prendre de nouvelles commissions, ni de prêter de nouveaux sermens, à la charge néanmoins d'observer dans ledit cas les formalités ordonnées par les dix-neuf & vingtieme articles de la déclaration.

5°. Les Commis du café pourront, en quelques lieux qu'ils se trouvent, même hors de la jurisdiction où ils auront prêté serment, saisir les cafés qui se trouveront en fraude, ensemble les petits bâtimens, bateaux, chevaux, charrettes &c., meme arrêter les petits voituriers, & conduire le tout au plus prochain bureau ou entrepôt de la Compagnie, & en dresser les procès-verbaux de saisie.

6°. Il est accordé aux Commis & autres Employés de la Compagnie, les mêmes privileges & exemptions dont jouissent ceux des fermes unies de Sa Majesté, conformément à l'article onze du titre commun de l'ordonnance de l'année 1681.

7°. Il est enjoint aux Commis du

café de veiller à la conſervation des droits des fermes unies, & réciproquement aux Commis deſdites fermes, de prendre ſoin des droits concernant ledit privilege.

8o. Les procès-verbaux faits & ſignés par pluſieurs *Commis*, ſeront valables lorſqu'ils ſeront affirmés par deux des Commis qui les auront faits.

9°. Un ſeul Commis ou Garde de la Compagnie, aſſiſté d'un Huiſſier, Sergent royal ou Arché de la Maréchauſſée, pourra faire toutes ſaiſies & captures de café en fraude, & arrêter les fraudeurs ; & leurs procès-verbaux ſeront reçus en Juſtice, comme s'ils avoient été faits & dreſſés par deux Commis ou Gardes.

10°. Enfin, il eſt permis auxdits Commis & Gardes, au nombre de deux au moins, de faire toutes viſites, perquiſitions & recherches dans les magaſins, boutiques, hôtelleries & maiſons des Négocians & Marchands, même dans les places, châteaux & maiſons royales de Sa Majeſté, comme auſſi dans celles des Princes & Seigneurs, Couvens, Communautés & autres lieux prétendus privilégiés ; & en cas de

refus d'ouverture de portes, de les faire ouvrir par un Serrurier ou autre ouvrier, en présence du premier Juge sur ce requis, avec injonction aux Gouverneurs, Capitaines, Concierges & autres Officiers desdites places & maisons, d'en faire l'ouverture aussi-tôt qu'ils en seront requis, à peine de désobéissance &c.; & les procès-verbaux qui seront dressés en ce cas, seront affirmés en la maniere accoutumée, pardevant les Juges des Fermes ou autres, conformément à l'article trois de la déclaration de 1771.

QUATRIEME CLASSE.

Des Juges & des Jugemens.

Cette classe n'est composée que de six articles, qui sont le 18, le 19, le 30, le 31, le 34 & le 35e.

Le premier de ces six articles attribue la connoissance de toutes les contestations qui pourront survenir dans l'exploitation du privilege de la vente exclusive du café, tant pour le civil que pour le criminel, en premiere instance aux *Officiers des Élections*, &

aussi *des jurisdictions des Traites* & des ports où il n'y a point d'Election, & par appel aux cours des Aides ou autres cours supérieures auxquelles ressortissent lesdites Jurisdictions.

Le second ordonne que ceux qui auront été condamnés par des sentences à des amendes ou à des peines afflictives, ne pourront être reçus appellans, qu'ils n'aient consigné, dans le mois de la prononciation ou signification d'icelles, la somme de trois cens livres, entre les mains des Receveurs, Commis ou Préposés de la Compagnie ; & faute par les parties condamnées d'avoir fait ladite consignation dans le délai ci-dessus, elles ne seront plus reçues à la faire, ni à interpeller appel.

Le troisieme veut que l'appel des ordonnances ou sentences interlocutoires, ne pourra suspendre ni empêcher l'instruction & le jugement des instances civiles & criminelles concernant ledit privilege ; & défend à toutes cours supérieures de donner aucunes surséances & défenses d'y procéder.

Il est ordonné par le quatrieme, que tout ce qui est porté par la décla-

tation du 14 avril 1699, & autres réglemens intervenus depuis, au sujet des inscriptions de faux contre les procès-verbaux des Commis des Fermes, sera exécuté à l'égard des inscriptions de faux contre les procès-verbaux des Commis du café.

Le cinquieme porte que les étrangers, ou autres personnes non domiciliées dans le royaume, qui auront été condamnées à des amendes ou confiscations, ou qui réclameront des *cafes*, vaisseaux, navires, & autres voitures confisquées par sentences, ne pouront être reçus appellans, ni les réclamateurs parties intervenantes, qu'ils n'aient donné caution solvable, & reçue avec la Compagnie, pour l'événement desdits appels ou réclamations.

Enfin, il est dit par le sixieme de ces articles, que le temps prescrit par l'ordonnance du mois de juillet 1781, au titre commun, article XLVII & XLVIII, pour relever les appels des sentences concernant le paiement des droits de Fermes de Sa Majesté, sera aussi observé dans les affaires concernant le privilege exclusif du café.

L'enrégistrement de cette déclaration

à la cour des Aides de Paris, eſt du 27 octobre 1723.

Tout cet appareil de légiſlation fiſcale fut inutile comme tant d'autres; le produit n'en valoit pas les frais. Il fallut revenir vers l'antique & primitive liberté de ce commerce, qui n'a pas ceſſé de faire les plus grands progrès depuis qu'on l'a fait jouir d'une aſſez grande franchiſe. En voici l'état actuel, ſuivant les tables communiquées à M. l'Abbé Raynal. On y verra juſqu'à quel point la culture s'en eſt multipliée dans les Colonies.

En 1775, la France reçut de Cayenne ſix cens cinquante-neuf quintaux de café; de la Martinique quatre-vingt-ſeize mille huit cens quatre-vingt-neuf quintaux; de St. Domingue quatre cens cinquante-neuf mille trois cens trente-neuf quintaux; en tout, environ ſix cens vingt mille quintaux.

Le café mariné, c'eſt-à-dire celui qui a été mouillé de l'eau marine, ſoit par naufrage, jetté en mer, ou tels autres accidens, & puis ſéché, eſt fort peu eſtimé, à cauſe de l'âcreté que lui donne l'eau marine, que ne lui ôte pas même la torréfaction, & qu'il conſerve dans la boiſſon qu'on en fait.

» Le café paie en France, pour droits
» d'entrées, vingt pour cent de ſa va-
» leur, conformément à l'arrêt du Con-
» ſeil du 15 août 1685, & encore dix
» ſols la livre peſant outre & par-deſſus
» ce premier droit, ſuivant l'arrêt du
» 12 mai 1693, ne pouvant entrer
» que par le port de Marſeille, où il
» jouit néanmoins de la faculté de l'en-
» trepôt, ſans payer aucuns droits,
» s'il eſt à l'arrivée déclaré aux Com-
» mis, pour être envoyé aux pays
» étrangers, à la charge pourtant d'être
» enfermé jusqu'au tranſport dans un
» magaſin fermé à deux clefs. » (*Voyez la nouvelle Encyclopédie.*)

CHAPITRE VII.

De la maniere de faire rôtir le Café, du soin qu'il faut mettre à sa torréfaction, &c.

Il n'est point du tout indifférent que le café soit préparé avec ou sans méthode. Préparé sans méthode, les inconvéniens qui résultent de son usage sont sans nombre.

Nous allons donc offrir tout ce que les Auteurs les plus accrédités ont écrit sur la préparation & sur les effets du café. (1) Ce point nous a paru trop impor-

(1) La préparation du café consiste dans le juste degré de sa torréfaction & de son infusion. On brûle, ou plutôt on rôtit cette semence, ou dans une poële de fer, ou dans un plat de terre, jusqu'à ce qu'elle ait acquis également de tous côtés une couleur tirant sur le brun; on en moud ensuite dans un moulin à café, jusqu'à la quantité dont on doit se servir sur le champ. On fait bouillir dans une cafetiere de l'eau, à proportion du nombre & de la grandeur des tasses que l'on doit en remplir, dans laquelle on jette la

tant, pour que nous négligions la moindre circonstance qui peut conduire à la *perfectibilité* de la préparation de cette liqueur, dont on fait aujourd'hui un usage si universel & si constant.

C'est donc de la maniere de préparer le café que dépendent ses bons ou ses mauvais effets, & il ne faut espérer aucun effet salutaire de celui dont la préparation sera vicieuse. En conséquence, on doit éviter avec grand soin de le torréfier ou rôtir au-delà du degré qui lui est convenable; car le café

---

café moulu. Certaines maisons ont des mesures à café pour la juste quantité des tasses d'eau dans laquelle on doit l'infuser. Lorsqu'il a bouilli suffisamment, on retire la cafetiere du feu, & on laisse pendant quelque temps reposer l'infusion, pour la verser à clair dans les tasses; la coutume est de l'avaler le plus chaud qu'on peut. Les uns le boivent sans sucre, & les autres y en mettent plus ou moins. Les Turcs ne se mettent pas en peine d'en adoucir l'amertume avec du sucre. Les grands Seigneurs mettent dans chaque tasse une goutte d'essence d'ambre. D'autres le font bouillir avec deux clous de girofle; d'autres, avec un peu d'anis des Indes, & d'autres avec du *cacoulch*, qui est la graine du *cardamomum minus*. Le café est une des choses nécessaires que les Turcs sont obligés de fournir à leurs femmes. (*Voyez le Dictionnaire dit de Trévoux, à l'article Café.*)

trop rôti ou trop torréfié détruit lui-même les qualités douces & salutaires de son fruit, & ne sert au contraire qu'à lui donner une espece d'acrimonie ou de goût d'huile brûlée, capable d'irriter & de porter le désordre dans les fonctions humaines.

Le goût général qu'on a pris pour cette liqueur, les éloges que lui ont prodigués les Poëtes & la plupart des écrivains, consacreroient sans doute sa gloire; mais la maniere de le préparer est si importante, qu'elle ne sauroit être trop soumise à des regles propres à prévenir ou à dissiper ses dangers, d'autant plus redoutables, que l'usage en est indistinctement prodigué à tous les tempéramens dans les différens degrés d'irritabilité dont ils sont susceptibles. Il faut encore y ajouter l'état valétudinaire, dans lequel se trouvent assez souvent les personnes qui se livrent à l'usage du café, l'âge tendre auquel on n'hésite pas de le permettre, les préparations enfin mal-entendues, source ordinaire des inconvéniens que cette liqueur occasionne. Tous ces abus dans l'usage du café, dit un Auteur moderne, très-

renommé pour cette partie, (1) sont autant de motifs qui doivent engager le Médecin à donner encore plus d'attention, s'il est possible, à tout ce qui peut concerner la préparation & la salubrité des objets de luxe ou de délices propres à satisfaire le goût ou le besoin de l'espece humaine, sur-tout à *corriger des fautes malheureusement déja trop consacrées par l'habitude.* (2)

---

(1) M. Gentil, Docteur-Régent & ancien Professeur de la Faculté de Médecine de Paris, ancien Médecin des Camps & Armées du Roi, ancien premier Médecin des troupes de l'Empereur, &c., dont la Dissertation sur le café peut passer pour un modele, par l'exactitude & la sagacité des divers examens de ce végétal.

(2) On a déja observé dans cet Ouvrage, que le café qui n'a pas encore éprouvé l'action du feu, c'est-à-dire, dans son état naturel, ne contient que des principes doux & salutaires : les inconvéniens qui résultent de son usage ne doivent donc légitimement s'attribuer qu'au vice de ses différentes préparations. Le défaut de méthode, le peu d'attention qu'on apporte ordinairement pour opérer sa torréfaction, c'est-à-dire pour le faire rôtir, (car nous observerons qu'on emploie très-improprement le mot *brûler*) réduisant souvent le café en charbon, le prive de toutes ses parties volatiles, & par conséquent de toutes ses qualités Le principe huileux que le café renferme, naturellement

La note qu'on vient de lire explique assez comment une infinité de personnes, dédaignant toutes les précautions avec lesquelles il convient de se livrer à l'usage du café, ressentent bientôt les funestes suites de ses abus; leurs moindres effets sont des maux de gorge, des hémorragies, des hémorroïdes, les agitations, le trouble dans toute l'habitude du corps, notamment au cerveau, principe de tous les nerfs. De là des maux de tête cruels & opiniâtres, l'insomnie, & une foule d'autres maux qui dérangent & attaquent bientôt toute l'économie animale.

---

doux & balsamique, contracte par la trop grande action du feu un caractere d'empyreume désagréable, & qui peut devenir très-nuisible.

On peut juger par-là du nombre d'inconvéniens attachés au café, quand il est mal préparé. Il est sur-tout à redouter pour les gens maigres, d'une complexion bilieuse & facile à irriter, non moins que pour ceux dont le sang & les humeurs sont attaqués d'un degré quelconque d'acrimonie ou de dissolution. En voilà peut-être plus qu'il n'en faut pour engager toutes les personnes qui se livrent avec passion à l'usage de cette agréable boisson, à y porter tous les soins dont elles sont susceptibles, soins qui, comme on le voit, ne sont pas si fort à dédaigner, puisqu'ils touchent à la conservation de l'organisation de la santé, &c.

L'uſage du café mal torréfié eſt ſur-tout dangereux pour les perſonnes mélancoliques & hypocondriaques ; leur ſang déja dénué de principes ſpiritueux & actifs, ſe trouve encore chargé de ſels fixes & âcres que lui communique cette boiſſon, & tôt ou tard elles en deviennent les triſtes victimes. Cette boiſſon d'ailleurs, non-ſeulement diſſout trop les parties balſamiques du ſang, mais elle accélere encore la diſſipation de ſes principes ſpiritueux. Ainſi les perſonnes bilieuſes & hypocondriaques, les mélancholiques, les poitrines foibles & délicates, les femmes, trop ſujetes aux évacuations périodiques trop abondantes &c, doivent abſolument rejetter tout café mal préparé, même s'abſtenir de celui qui le ſeroit bien, (1) parce que le café ne peut

---

(1) La boiſſon du café mal torréfié changeant en acrimonie les principes doux du ſang, les mettant en mouvement, porte le trouble dans toute la machine, diſſout le ſang, donne des hémorragies, cauſe l'inſomnie, les palpitations de cœur, les affections ſpaſmodiques & hypocondriaques. . . L'uſage du café d'ailleurs ne convient point aux perſonnes habituellement échauffées, ou qui ſont ſujettes aux hémorroïdes, aux

qu'être infiniment nuiſible à leur conſtitution.

Rien n'exige plus d'attention, dit le Docteur Moſeley, que la torréfaction du café; les vertus & le goût agréable de ce breuvage dépendent ſingulièrement de cette premiere opération. La méthode uſitée lui ôte le plus ſouvent toutes ſes qualités. Bernier étant au grand Caire, où le café eſt fort en vogue, les connoiſſeurs l'aſſurerent qu'il n'y avoit dans cette grande ville que deux hommes capables de bien préparer cette liqueur.

Si le café n'eſt pas aſſez rôti, il perd de ſa qualité, & charge & oppreſſe l'eſtomac; s'il l'eſt trop, il devient aigre, fade, & d'un goût de brûlé déſagréable; alors il échauffe & agit comme aſtringent. Ray dit à ce ſujet: *cœtera bonitas caovæ præcipuè dependet à curioſâ & exquiſitâ toſtione.*

Auſſi-tôt que le café eſt rôti, il faut le renfermer ſoigneuſement, herméti-

---

éréſipeles &c; à bien plus forte raiſon ſi le café eſt mal torréfié, mal préparé.

quement

quement. Sans cette précaution, il perd ſes vertus, ſa qualité volatile, ſon odeur, ſa vapeur, qui eſt une de ſes qualités eſſentielles.

On lit dans l'ouvrage du même Docteur Anglais, que les Perſans ſont dans l'uſage de torréfier l'eſpece d'enveloppe qui recouvre le grain; qu'ils l'emploient avec ce grain même, pour en préparer l'infuſion ſelon une méthode qui leur eſt propre, & que cette liqueur en acquiert un degré de ſaveur & de perfection ſupérieur. Ces mêmes capſules employées à part, procurent aux Turcs une boiſſon exquiſe, rafraîchiſſante, & dont la bonne compagnie fait uſage dans l'été. C'eſt ce que cette même bonne compagnie, en France, (car où ne la trouve-t-on pas?) appelle ordinairement café à la Sultane. (1) Les voyageurs Theve-

(1) Le café à la Sultane eſt l'infuſion des coques qui ſervent d'enveloppe au café, laquelle eſt en uſage en Turquie, où les Sultanes en ont introduit la mode, par l'expérience qu'elles ont qu'il échauffe moins que l'infuſion de la ſemence même, & qu'il tient le ventre libre. Les coques ont été appellées improprement fleurs de café par nos Français, qui les ont apportées de Moka. (*Voyez la bibliotheque Orientale d'Herbelot.*)

not, Herbert & Guillaume Kecling, Anglais, assurent que les Arabes, les Persans, les Turcs, les Egyptiens, prennent du café toute la journée, & qu'ils l'avalent gorgée à gorgée dans de petites tasses au plus haut degré de chaleur possible ; & ce qu'ils préparent de cette boisson avec trois ou quatre onces de café, leur paroît une suffisante quantité pour la journée d'une personne. Dans les Colonies Françaises, Anglaises, Hollandoises, on déjeûne & on soupe avec le café. Ce Guillaume Kecling, employé au service de la Compagnie des Indes en 1607, paroît être le premier des navigateurs Anglais qui ait parlé du café. » Les » habitans de l'isle de Socotora, où » il en trouva la premiere fois, se » régalent, dit-il, d'une liqueur ap» pellée *coho*, boisson noire & amere, » qu'ils font avec une graine venant » de la Mecque, & qu'ils boivent » fort chaude. Ils la croient bonne » pour la tête & pour l'estomac. » Ecoutons sur le même sujet les Auteurs du dictionnaire dit de Trévoux.

On mêle quelquefois, disent-ils, avec le café, de la pellicule fine qui cou-

vre immédiatement la feve, en forte que, quand le tout est bien préparé, on estime que nulle boisson n'est comparable à celle-là. Nos François qui, à la cour du Roi d'Yemen, chez les Gouverneurs & les gens de considération, n'ont point pris d'autre café, avouent que *c'est quelque chose de bon & de délicat.* Ils ajoutent qu'il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, & qu'au contraire on sent une douceur modérée qui fait plaisir. (1) Il y a beaucoup d'apparence qu'on ne peut guere la faire avec succès que sur les lieux; car, pour peu que les écorces de café, qui déja n'ont pas beaucoup de substance, quand elles sont trop seches, soient transportées

(1) Les Orientaux prennent le café sans sucre & dans de fort petites tasses. Il y en a parmi eux qui font envelopper la cafetiere d'un linge mouillé, en la retirant du feu, ce qui fait précipiter le marc incontinent, & rend la boisson plus claire. Il se fait aussi, par ce moyen-là, une petite crême au-dessus; & lorsqu'on la verse dans la tasse, il fume beaucoup davantage, & forme une espece de vapeur grasse, qu'ils se font un plaisir de recevoir, à cause des bonnes qualités qu'ils lui attribuent. *Dict. de Trévoux*, *Art.* Café.

ou gardées, elles perdent beaucoup de leur qualité, qui consiste principalement dans la fraîcheur. Pour préparer *le café à la Sultane*, on prend l'écorce du café parfaitement mûre, on la brise & on la met dans une petite poële ou terrine, sur un feu de charbon, en retournant toujours, en sorte qu'elle ne se brûle pas comme le café, mais seulement qu'elle prenne un peu de couleur. En même temps on fait bouillir de l'eau dans une cafetiere, & quand l'écorce est prête, on la jette dedans avec un quart au moins de la pellicule, en laissant bouillir le tout comme le café ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bierre d'Angleterre. On garde ces écorces dans des lieux fort secs & bien enfermés, car l'humidité leur donne un mauvais goût. (*Voyage à l'Arabie heureuse, page 287 & suivantes.*)

La torréfaction ôte au café, non-seulement ses principes, (ou bien les rend solubles dans l'eau) mais elle lui donne encore une qualité qu'il ne possede pas dans son état naturel. Le feu détruit son goût de crudité & la

partie aqueuſe de ſon mucilage ; il le dépouille de ſes propriétés ſalines, & rend ſon huile empyreumatique : de là provient ſon odeur piquante & ce fumet qui excite la gaieté. Le feu n'agit pas moins ſur les huiles végetales que ſur les viandes grillées, qui acquierent par la torréfaction cette odeur ſi agréable lorſqu'on a faim, & ſi propre à exciter l'appétit. (1)

Au reſte, on doit rôtir le café plus ou moins ; c'eſt ſelon ſon âge & ſa qualité. Sa réduction varie alors. Il eſt prouvé que quatorze livres peſant de café cru ſont ordinairement réduites, par la torréfaction, à onze livres dans les Cafés publics. Ainſi l'on n'y ob-

---

(1) On a eſſayé de rôtir en guiſe de café, des feves, des pois, du froment, du riz, avec des amandes ; mais l'huile que fourniſſent ces différentes ſubſtances n'approchent point pour la délicateſſe de celle que donne le café. Le feu convertit celle-ci en un empyreume particulier, d'où, comme on vient de le dire, provient l'odeur piquante, le fumet, qui rend la liqueur du café ſi agréable. D'ailleurs, que ſignifient toutes ces prétendues ſubſtances, auprès de celle du café, auquel on prétendroit les aſſimiler ? L'ignorance qui trompe l'ignorance n'en impoſe jamais aux perſonnes ſenſées ou délicates, ſur leurs goûts comme ſur leurs choix.

ſerve ni l'âge ni la qualité du café. Il faut donc obſerver à cet égard des regles plus exactes que celles qu'on ſuit d'ordinaire. Par exemple, ſi vous mêlez différentes ſortes de café enſemble, comme chacune exige un degré de chaleur différent pour être rôti exactement à ſon point, la boiſſon ſera moins délicate & moins agréable que ſi elle n'eût été faite qu'avec une ſeule ſorte de café. Il n'eſt guere poſſible d'en avoir qui réuniſſe toutes les qualités que la ſenſualité & la délicateſſe exigent, à moins qu'on ne le faſſe rôtir chez ſoi, & que l'on n'y apporte toutes les précautions qu'on a eu ſoin de développer avec une attention plus que ſcrupuleuſe dans l'Ouvrage qu'on préſente aujourd'hui au public.

CHAPITRE VIII.

Suite du précédent. Des précautions pour la torréfaction. De l'infusion &c.

AUTANT les effets du café mal préparé sont pernicieux, autant le café traité méthodiquement peut devenir salutaire ; il n'est question que d'en appliquer l'usage à propos. L'eau seule, telle bouillante qu'elle soit, ne suffit point pour extraire complettement les sucs du café ; c'est en même temps la preuve de la dureté & de la densité du fruit & celle de l'adhérence intime qui lie ses principes constitutifs. On est donc forcé, pour en obtenir la désunion, de recourir à un agent supérieur, & cet agent, c'est le feu ; ensorte que sans la torréfaction, il ne faut pas espérer de désunir les sucs du café. Cette torréfaction est donc un des points les plus essentiels pour la saveur & la salubrité de la liqueur qui en résulte. Ainsi, dès que le fruit du café aura pris une couleur canelle à

la torréfaction, il faut s'en tenir à cet indice, pour être certain que le café est rôti à propos.

L'infusion du café n'est pas moins digne d'attention que sa torréfaction ; elle influe non moins essentiellement sur l'agrément & sur l'utilité de cette boisson. Nous reviendrons sur cet article.

Les vaisseaux les plus propres à torréfier le café sont ceux d'argent & de fer. C'est mal-à-propos qu'on a prétendu qu'il faut leur préférer des vaisseaux de terre vernissée. (1) Ainsi l'on peut s'en tenir au tambour de fer.

La forme la plus commode du vaisseau destiné à faire rôtir le café, est absolument celle du tambour de fer,

---

(1) L'usage de ceux-ci peut devenir pernicieux. Le café s'y trouvant à sec pendant sa torréfaction, l'émail ou vernis de la terre, lequel n'est autre chose qu'une vitrification, s'éclate & tombe par écailles à mesure que la chaleur augmente ; & ces éclats ou écailles se mêlant & se pulvérisant avec le café, peuvent en rendre la boisson très-nuisible & très-malfaisante. Ainsi, excepté les vaisseaux de fer & d'argent indiqués spécialement pour la torréfaction du café, il faut éviter avec soin toutes les autres matieres métalliques.

qu'on

qu'on emploie ordinairement , » avec cette différence , comme l'a très-bien obſervé le ſavant qui a le mieux traité de cette matiere , que la broche qui en occupe le centre , ſoit coupée à ſon entrée ainſi qu'à ſa ſortie de la caiſſe , & que , pour éviter les iſſues par où pourroient s'échapper, pendant la torréfaction , les parties volatiles du café , il convient que le bout qui ſert de queue à la broche ſoit attaché à patte rivée au centre du fond de la caiſſe par laquelle elle paſſoit , & que l'autre bout ſoit attaché de la même maniere au centre du fond oppoſé , mais armé d'une manivelle de bois , arrêtée de maniere qu'elle ne puiſſe tourner ſur le bout de fer qu'elle recouvre , & au moyen de laquelle on puiſſe faire tourner le tambour ſur ſon axe. La broche, par ce moyen n'occupant point l'intérieur de la caiſſe , n'aura point l'inconvénient des iſſues qu'elle y laiſſe ordinairement , ſoit à ſon entrée, ſoit à ſa ſortie du tambour , & les goupilles que l'on employoit pour fixer la broche , qui d'ailleurs étoient ſujettes à ſe déplacer , deviennent inutiles ; & il eſt certain , ajoute notre

exact observateur, que moins il y aura d'issues à cette caisse, moins aussi il se dissipera de principes volatils du café pendant la torréfaction. « (1)

Comme on est obligé d'ôter de temps en temps le tambour de dessus le réchaud, & de secouer le café pour qu'il rôtisse plus également ; comme il faut même le découvrir pour juger du degré de couleur qu'il peut avoir reçu, il seroit à craindre que le jeu de la coulisse ne laissât, dans cet examen, échapper le café. Pour prévenir cet inconvénient, il suffira d'avoir soin que la manivelle & l'ouverture du tambour se trouvent dirigées sur la même ligne. Par cette précaution, on pourra d'une main supporter le tambour par le moyen de la manivelle, l'ouvrir de l'autre main, & empêcher que ce vaisseau ne penche, soit à droite, soit à gauche, & ne donne occasion à la

(1) Il est important que l'ouverture de ce tambour soit faite en coulisse, & pratiquée sur la longueur de la caisse. Cette caisse, par la même raison, doit être proportionnée de maniere à favoriser le jeu de cette coulisse sur la longueur de la caisse, & qu'elle soit assez exactement travaillée, pour qu'on puisse la faire aller & venir avec facilité. (*Dissertation de M. Gentil.*)

ſortie du café, ce qui retarderoit l'opération & la dérangeroit. Enfin, le tambour doit s'appliquer & tourner ſur deux échancrures oppoſées & pratiquées au bord ſupérieur d'un réchaud de fer. Ces obſervations ſi ſimples, ſi naturelles, ces précautions qui ne coûtent rien, nous paroiſſent trop eſſentielles à la bonne préparation du café, pour que nous négligions de les rappeller ici à nos lecteurs, puiſque de cette préparation ſoignée dépend la bonne ou mauvaiſe qualité de l'uſage de cette boiſſon. C'eſt encore une obligation que tous les Amateurs de café auront de plus au zele attentif de l'Auteur de la Diſſertation ſur le café.

Les principes qui compoſent le café de Moka ſont trop mobiles, trop délicats, pour ſupporter la forte action du feu, ſans ſouffrir une perte conſidérable de ſes parties volatiles; il ne faut donc le faire rôtir qu'à un degré ſuffiſant, pour ménager cette perte; & pour cela, il faut obſerver que le tambour ou vaiſſeau dans lequel on torréfie le café, ſoit fermé hermétiquement; que la couleur du café ſoit exactement canelle, & jamais au-delà

de cette couleur ; que le feu ſoit toujours très-modéré & égal. Avec ces précautions on évitera tous les inconvéniens qui réſultent d'une mauvaiſe préparation, inconvéniens nuiſibles & incendiaires, qu'un peu de méthode & d'attention feront diſparoître, & dont l'abſence ne peut qu'ajouter au goût & à la ſaveur du café.

On aura ſoin également d'ouvrir le tambour de temps en temps, afin d'examiner les degrés de torréfaction du café, & de refermer promptement l'ouverture.

Auſſi-tôt que le café aura acquis la couleur preſcrite, il faut ſans délai retirer le tambour de deſſus le feu, & le tourner encore à l'air pendant environ deux minutes. On aura ſoin de tremper enſuite le tambour dans l'eau froide, afin d'arrêter l'évaporation des principes du café, de maniere cependant que l'eau ne puiſſe atteindre juſqu'à la couliſſe. Enſuite on verſera tout de ſuite le café dans un vaiſſeau quelconque : faïance, argent, fer-blanc ou grès, la matiere de ce vaiſſeau eſt indifférente.

M. Gentil obſerve fort judicieuſement

que les principes du café des isles y sont combinés dans des proportions différentes, quoique ces principes soient absolument les mêmes que celui de Moka. Le principe aqueux dans le café des isles domine sur le principe huileux ; ainsi il importe à la bonté de son infusion de lui enlever la surabondance d'eau qu'il contient, comme le seul moyen d'en rapprocher les parties huileuses. Pour remplir cet objet, il suffira de donner à ce café un degré de torréfaction qui surpasse un peu le degré de celle qu'on donne au café de Moka, ce qui produira la couleur maron, qui est celle qui convient au café des isles.

Les propriétés & les avantages du café méthodiquement torréfié, sont suffisamment démontrés par ses effets. Ce café n'ayant reçu de l'action du feu que le degré convenable pour en ouvrir les pores, le pénétrer & dégager ses principes des liens qui les tenoient réunis étroitement, n'a pu contracter d'altération notable. Ce degré de chaleur, au contraire, en rompant l'union de ces principes, leur a donné la facilité de se mouvoir & de s'échapper.

au premier choc capable de les ébranler ; ainsi l'on conçoit aisément que leur mobilité est la cause sans laquelle ils ne pourroient se communiquer que foiblement à l'eau. Leur principe salin n'a donc point contracté d'alkalescence réelle, & le principe huileux se trouve conséquemment exempt d'empyreume. L'huile aromatique du café, qui est un de ses principes constitutifs, est donc par conséquent propre à communiquer à son infusion une vertu tonique capable de soutenir le ressort, & même de le relever lorsqu'il se trouve abattu. (1)

---

(1) M. Gentil observe à ce sujet que c'est vraisemblablement par cette raison que feu M. Hecquet, dans ses Dispenses de Carême, a dit que » le café » en boisson est un préservatif contre la foiblesse d'estomac. On remarque en effet, continue M. Hecquet, » que le café rétablit l'appétit, qu'il favorise & hâte » la digestion ; indépendamment qu'il ajoute aux agrémens de la vie par la joie qu'il inspire, il chasse » le chagrin & rappelle la gaieté. D'ailleurs, l'expérience journalière nous apprend qu'il abbat les vapeurs du vin. Il est même d'un grand secours dans » les effets de l'abus des liqueurs spiritueuses. Il donne » de la sérénité à l'esprit, il le rend plus subtil & » plus habile au travail ; il prête du courage & plus

Nous allons traiter présentement de l'infusion du café torréfié.

» de vivacité à l'imagination & à la mémoire ; il
» ressuscite la vigueur ; il excite l'effervescence du
» sang ; il est utile aux personnes replettes & pitui-
» teuses ; il provoque les évacuations périodiques du
» sexe ; il rend plus libre le cours des urines ; il
» imprime aux divers organes l'aptitude à exécuter
» plus facilement & plus promptement leurs fonctions ;
» il est d'un grand secours contre les coliques causées
» par les flatuosités ou vents qui s'engendrent dans
» le corps ; il modere le trop de propension au som-
» meil ; il détruit l'engourdissement ; il appaise, il
» fait même cesser la migraine & les maux de tête ;
» il dissout les humeurs grossieres & visqueuses, &
» leur rend leur fluidité naturelle ; il est, par cette
» raison, très-utile dans les obstructions ; il offre
» un secours toujours propice aux goutteux, sur-tout
» aux personnes dont les humeurs épaissies se meuvent
» avec lenteur, croupissent ou circulent difficilement ;
» il a la vertu d'adoucir les liqueurs, de les dessa-
» ler, d'absorber les acides qui se trouvent dans les
» premieres voies, & de les émousser par son amer-
» tume ; il tarit les fluxions, parce que, contribuant
» à la bonté des digestions, il prévient beaucoup
» de crudités, qui communément sont la source de
» ce qu'on appelle pituite. Il est encore regardé comme
» un puissant diurétique, propre par conséquent à
» délivrer le sang des sérosités qui entretiennent les
» fluxions. C'est un fondant lent, mais efficace, qui
» conserve le sang dans sa fluidité, & l'empêche de
» séjourner, de croupir, & de former des engorge-

Lorſque le café a été torréfié au degré qu'il convient, il faut le laiſſer refroidir avant de le moudre, parce qu'autrement conſervant encore un reſte de chaleur de ſa torréfaction, la ſubſtance dure devenant pâteuſe par l'action du feu, (1) embarraſſeroit les cannelures de la noix du moulin, & ne paſſeroit pas.

» mens. Il conſerve les dames en bonne ſanté, & » les préſerve des pâles-couleurs ; il défend la bile » contre l'aigreur qui la corrompt, ce qui le rend » propre à prévenir & guérir le cours de ventre. Enfin » le café eſt regardé généralement comme une boiſ» ſon des plus agréables & des plus ſalutaires. »

(1) M. Gentil prétend que, pour ajouter à la bonté de l'infuſion du café, & lui communiquer une plus grande quantité des principes qu'il contient, il ſera néceſſaire de faire paſſer une ſeconde fois par le moulin ce café déja moulu, pour le réduire en une poudre plus diviſée que celle qu'il a donnée la premiere fois ; & pour que le moulin ſoit diſpoſé à augmenter la ténuité de cette poudre, il ſuffira de paſſer une broche aſſez mince dans l'anneau de la vis, qui, par-deſſous le moulin, ſert à preſſer l'écrou contre la noix, & de le reſſerrer un peu, en obſervant, lorſque la poudre du café ſera paſſée pour la ſeconde fois, de remettre la vis au même pas où elle étoit auparavant. Le moulin ſe trouvera, par cette attention, tout diſpoſé à moudre d'autre café. La fineſſe de cette

Il faut mettre deux livres d'eau, ou une pinte d'eau meſure de Paris, ſur deux onces & demie de café. Lorſque le café eſt réduit en poudre, il faut le jeter dans l'eau bouillante, retirer auſſi-tôt la cafetiere du feu, & la laiſſer au moins deux heures ſur les cendres chaudes, hermétiquement couverte, pour que le café s'y mitonne doucement, & qu'il donne le temps

---

poudre ainſi augmentée, préſentera des ſurfaces beaucoup plus multipliées à l'eau; elle en ſera même plus efficacement pénétrée, & lui communiquera plus abondamment ſes principes. On conçoit aſſez que cette poudre, ainſi diviſée, ſera bien mieux diſpoſée à recevoir l'infuſion, qui pourra ſe faire commodément dans un vaiſſeau de forme priſe ſur celle d'une chocolatiere, compoſé, ſoit de terre verniſſée, ſoit de fer-blanc battu & poli, & muni d'un couvercle troué à ſon centre, de maniere à pouvoir y introduire le bâton d'un mouſſoir ou bâton à chocolat. Il faut avoir ſoin que le fond de cette cafetiere ſoit uni en dedans, & ne forme ni ſaillie ni boſſe, autrement une partie du café pourroit échapper à l'action du mouſſoir. Dans le cas où l'on préféreroit les vaiſſeaux de fer blanc pour cette infuſion, ce métal étant ſujet à ſe boſſuer, on en pourra prévenir l'inconvénient en faiſant pratiquer un double fond à cette cafetiere. (*Voyez la Diſſertation de M. Gentil ſur le Café.* Rien n'a échappé à la ſagacité ſcrupuleuſe de cet attentif Médecin.)

à l'eau de le mieux pénétrer. Mais M. Gentil obſerve que » comme pendant » l'infuſion, cette poudre n'eſt point » agitée par le bouillonnement de l'eau, » qui autrement donneroit occaſion » aux principes volatils de s'échapper, » elle ſe précipite inſenſiblement, & » forme par ſon dépôt une eſpece de » maſſif que l'eau ne peut plus qu'éfleu- » rer, puiſqu'elle ne le touche qu'à » ſa ſuperficie. Il eſt évident que la » poudre de café, dans cet état de » repos, ne pourroit que foiblement » communiquer ſes principes à l'eau, » ce qui prouve la néceſſité de le met- » tre en mouvement en agitant ce maſ- » ſif. »

Pour produire cet effet, on ſe ſervira du mouſſoir ou bâton à chocolat, qu'on fera tourner rapidement entre les mains en ſens contraire, toujours par le trou du couvercle, afin de conſerver ſoigneuſement toute la vapeur du café, & pendant les deux heures d'infuſion; on réitérera de quart d'heure en quart d'heure cette opération. Au bout de ce temps (les deux heures d'infuſion) on retirera la cafetiere du feu, & on laiſſera repoſer

le café pendant un bon quart d'heure, après quoi on le passera, si l'on veut, avant de le prendre, & l'on sera sûr par ce moyen d'avoir du café sain, bien fait & délicieux au goût. (1) Il est à remarquer que moins on mettra d'intervalle entre l'infusion & la torréfaction du café, plus on sera sûr de le prendre meilleur, c'est-à-dire qu'il ne faut le rôtir qu'au moment où l'on se dispose à le prendre, en observant toutefois tous les ménagemens & les procédés qu'on vient d'indiquer, & qui ne sont rien moins qu'indifférens quand on veut avoir de bon café.

Par la maniere de faire infuser le café, qu'on vient d'expliquer, on sera assuré que les principes du café, que l'ébulition auroit dissipés, n'ayant point essuyé la violente action du feu, &

(1) Si l'on veut conserver le café jusqu'au lendemain, on le mettra dans des bouteilles bien bouchées, pour éviter la dissipation de ses principes volatils, c'est-à-dire son évaporation; & lorsqu'on l'aura retiré des bouteilles, on le mettra encore dans la cafetiere, hermétiquement fermée de son couvercle, & on le mettra au bain-marie, pour le prendre au degré de chaleur convenable.

s'étant par cette raiſon conſervés, lui donneront plus de qualité & de ſaveur. D'ailleurs, le café ayant reçu par la double action recommandée du moulin, un degré de pulvériſation plus parfait, les principes en ſont plus diſpoſés à ſe développer, & par conſéquent à produire les effets qu'on deſire obtenir de cette opération. (1)

---

(1) Comme les principes de cette poudre, eu égard à la dureté de ſa ſubſtance, n'ont pas été entiérement épuiſés par cette infuſion, parce que le degré de chaleur qu'elle y a éprouvé ne l'a point agitée aſſez pour que l'eau pût en faire l'extrait complétement, on ne riſque rien d'obſerver, avec M. Gentil, qu'une ſeconde infuſion un peu plus continuée, peut encore être utile & recueillir des principes qui auroient échappé à la premiere. M. Gentil penſe donc » qu'il conviendroit de » remettre la même poudre dans le tambour, ſur un feu » léger, & de ne l'y tourner que le temps néceſſaire pour » la deſſécher parfaitement, & toute chaude qu'elle » ſera, de la jetter promptement dans la cafetiere, où » l'on aura eu ſoin de tenir l'eau bien bouillante. « M. Gentil veut encore » qu'on prenne pour cette der- » niere infuſion les mêmes précautions que pour la » premiere, mais qu'on la prolonge d'une heure de » plus, en obſervant toujours d'agiter la poudre par » le moyen du mouſſoir à chaque demi-quart d'heure. » Cette ſeconde infuſion ainſi traitée avec méthode, » pourra encore ſe trouver paſſable.

Le café qu'on n'aura fait rôtir qu'au degré convenable pour le rendre pénétrable à l'eau, sera toujours plus salutaire, plus agréable, moins amer au goût que celui dont on aura négligé la torréfaction; moins amer, parce qu'il aura conservé une grande partie de son mucilage; plus agréable, parce que ses principes auront été plus conservés, & qu'ils n'auront presque point subi d'altération; beaucoup plus salutaires, parce que n'ayant point contracté le moindre degré d'empyreume, il ne peut irriter ni causer l'insomnie. On revient souvent sur cet article de la torréfaction, parce qu'elle est en effet essentielle pour éviter les inconvéniens qu'on n'a cessé de reprocher jusqu'ici au café; inconvéniens qu'il ne faut absolument attribuer qu'aux mauvaises méthodes de le préparer, & qui n'entrent pas plus dans l'essence du café que sa mauvaise préparation, laquelle nous nous obstinerons à poursuivre & à combattre avec opiniâtreté.

C'est principalement à l'application mal-entendue du café, qui n'est malheureusement que trop commune, qu'il faut rapporter les inconvéniens de cette

boiſſon, par l'uſage indiſcret qu'en font trop ſouvent des perſonnes auxquelles ſon uſage devroit être interdit. Telles ſont les perſonnes maigres; d'un tempérament vif, d'une complexion délicate, & dont le genre nerveux trop ſenſible s'irrite aiſément. Au reſte, ſi le café, comme quelques-uns l'en accuſent, épuiſe les forces, & prive même l'homme d'une des plus douces fonctions de la nature, celle de ſe reproduire, on ne doit raiſonnablement attribuer ces effets deſtructeurs qu'à l'abus & à la mauvaiſe préparation qu'on fait de cette liqueur. Le Médecin Willis & d'autres ſont de cet avis, & ils ont raiſon. (1) Au reſte, nous ne ſaurions trop répéter à nos lecteurs que, de toutes les eſpeces de café qu'on prend en Europe, celui de Moka mérite la préférence; en ce qu'il abonde le plus

---

(1) Les principes que l'Auteur de la Diſſertation ſur le Café emploie pour baſes de ſes raiſonnemens à ce ſujet, ſont ſi clairs, ſi précis, ſi démontrés, qu'il n'eſt guere poſſible d'y répondre. Encore une fois, c'eſt faute de s'entendre ſur la différence des tempéramens qu'on a juſqu'à cette heure inculpé ſi griévement le café.

en principes volatils , & qu'il eſt le plus agréable au goût & à l'odorat. Le café des Iſles eſt bien loin des mêmes propriétés ; il eſt beaucoup plus aqueux, beaucoup moins pourvu de principes volatils ; auſſi eſt-il bien moins cher & bien plus à la portée de toutes les claſſes de la ſociété que le café de Moka , qui aura toujours la préférence que lui aſſurent ſon mérite & ſa célébrité.

Fin de la premiere Partie.



ÉTRENNES A TOUS LES AMATEURS DE CAFÉ.

CHAPITRE IX.

Des propriétés de la boiſſon du Café, &c.

LES différens Auteurs qui ont traité des propriétés du café, en ont parlé d'une maniere trop diverſe, pour qu'on puiſſe aſſeoir aucun jugement certain ſur leurs déciſions. Les uns vantent la ſalubrité de ſon uſage, les autres le proſcrivent comme tout-à-fait contraire à la nature & à la ſanté. Tous ont raiſon relativement à la différence d'âge,

de ſexe, de tempérament; ainſi les perſonnes qui n'en ont éprouvé que des accidens, ſont vraiſemblablement d'un tempérament vif & irritable; leurs liqueurs ſont déja mues avec trop de rapidité; tandis que celles qui ſe trouvent bien de cette boiſſon ſont d'un tempérament froid & pituiteux; leurs humeurs groſſieres & viſqueuſes circuloient avec lenteur, & avoient beſoin d'un agent qui pût les exciter & leur procurer l'activité qui leur manquoit. C'eſt pour cette raiſon que la boiſſon du café brûlé outre meſure, & par conſéquent incendiaire & très-irritable, ſe trouvoit très-propre à changer en activité la lenteur du mouvement ou l'inertie, qui eſt la ſuite ordinaire de la ſtagnation & de la viſcoſité des humeurs. En effet, le café trop brûlé, imprégné d'empyreume & d'alkaleſcence, eſt capable de répandre une irritation univerſelle par tout le corps, & par conſéquent de rappeller la vertu du reſſort dans les ſolides & le mouvement dans lacirculation des fluides. Il falloit donc, pour que les Auteurs dont on vient de parler s'accordaſſent ſur l'uſage ou l'abus du café, qu'ils en euſſent

examiné ou ſuivi la méthode ou les procédés, puiſqu'il eſt prouvé que ſes vertus ou ſes inconvéniens dépendent uniquement de ſa bonne ou de ſa mauvaiſe préparation. Nous ne nous étonnons donc point ſi un des plus puiſſans Monarques du monde, Louis XV, mettoit tant de ſoin & d'attention à faire lui-même ſon café. La préparation de cette liqueur, nous ne ceſſerons de le répéter, ne doit pas être indifférente pour les perſonnes que le ſoin de leur ſanté intéreſſe; de cette préparation naiſſent non-ſeulement les avantages, les propriétés de cette boiſſon, mais encore ſon agrément, ſa ſaveur, ſon parfum, & aſſurément il faut que le café réuniſſe de grandes qualités, puiſque les rédacteurs, déja cités du dictionnaire de Trévoux, aſſurent que quelques caſuiſtes, gens auſſi connoiſſeurs, auſſi délicats que timorés, ſoutiennent que le café ne rompt pas le jeûne.

Les avantages attachés à la préparation méthodique du café ſont indubitables & démontrés par l'expérience la plus conſtante. Autant le café trop brûlé eſt rebutant par l'amertume qu'il a contractée dans la torréfaction, au-

tant l'ufage & les effets en font redoutables, autant au contraire la boiffon du café rôti & préparé méthodiquement eft agréable, favoureufe, délicieufe enfin. Mais nous obfervons encore qu'il faut, pour lui affurer toutes ces qualités, le traiter avec tout le foin, l'attention & l'exactitude que nous recommandons fcrupuleufement à nos lecteurs, les inconvéniens du café étant abfolument la fuite néceffaire d'un degré trop violent de torréfaction. Il faut donc éviter foigneufement de le faire trop brûler, & ne lui donner que le degré de torréfaction néceffaire à la parfaite qualité qu'on defire obtenir de fa liqueur.

La négligence feule dans la préparation du café, a fait naître toutes les plaintes qu'on a pu élever contre cette fubftance. On ne fauroit donc trop répéter qu'il eft peu de matieres végétales que la décoction ou l'infufion dénaturent autant que le café; que pris en fubftance, il oppreffe l'eftomac, il échauffe, caufe la naufée & l'indigeftion; qu'ainfi l'ufage continué de fa décoction, dans laquelle eft contenue une certaine quantité de fa

ſubſtance, indépendamment de ce qu'elle la rend déſagréable, tend à produire les mêmes inconvéniens, les mêmes indiſpoſitions que ſa ſubſtance, puiſque le réſidu du grain rôti, lorſqu'on en a extrait les qualités, n'eſt qu'une terre calcaire, & par cette raiſon ſeule, une ſubſtance pernicieuſe. C'eſt donc pour cela que le Docteur Moſeley a ceſſé de recommander la préparation du café au lait au lieu d'eau, ou le mêlange du lait ſur le feu, » parce que, dit-» il, la ténacité du lait empêche la » ſubſtance de ſe précipiter, & que » la liqueur ne ſoit conſéquemment » pure ; ainſi on ne devroit ajouter » le lait au café que lorſque la clari-» fication en eſt parfaite. « Le Docteur Moſeley obſerve à cet égard, » que » cette réflexion ſur la néceſſité de » laiſſer repoſer la liqueur, pour qu'elle » ſe clarifie, ne ſe borne pas ſeule-» ment au café. Toutes les prépara-» tions que nous employons comme » délayantes exigent la même atten-» tion ; la biere, & particuliérement » la petite-biere, quoique fort négli-» gée ſur ce point, doit toujours être » ſoigneuſement épurée ; la ſubſtance

» épaiſſe mêlée au mucilage de la dreche, eſt nuiſible à la digeſtion, & » fait un tort infini à la ſanté. »

Le café bien préparé agit ſur l'eſtomac comme un excellent tonique & un très-bon fortifiant, ce qui eſt prouvé (1) par l'effet immédiat qu'il produit ſur ce viſcere, lorſqu'il eſt ſurchargé de nourriture, affadi par de mauvaiſes digeſtions, ou affoibli par l'intempérance. Il convient pariculiérement aux perſonnes dont l'eſtomac eſt naturellement foible; il leur fait éprouver une ſenſation agréable; il accélere le cours de la digeſtion; il corrige les crudités; il emporte la colique & diſſipe les flatuoſités. Peut-être n'entendra-t-on pas trop ce que le Docteur Anglais entend par le cours de la digeſtion dans le corps; mais on pourra ſe convaincre par la lecture des ouvrages de l'Abbé Spallanzani, que la digeſtion artificielle faite hors du corps ſans l'aſſiſtance du fluide gaſtrique, n'a aucun rapport avec la digeſtion. Qui ne croiroit pas, ajoute l'homme inſtruit auquel nous ſommes redevables de cette remarque,

---

(1) *Traité ſur le Café du Docteur Moſeley.*

à cause du désagrément qu'on éprouve à boire du vin mêlé dans du café, qu'il en résulteroit des effets désagréables ? L'expérience prouve le contraire. Cette conformité dans l'estomac est l'effet d'un pouvoir naturel que l'art ne peut imiter.

On prend ordinairement le café à l'eau à l'issue du dîner. » Cette boisson » se mêlant alors avec les alimens, se » confond ensuite avec le chile, lequel » enveloppant les principes du café, » en tempere l'activité & défend le » genre nerveux de l'irritation qu'il » pourroit causer, s'ils n'étoient masqués par la substance du chile. Cette » boisson ainsi mêlée avec les alimens, » en favorise merveilleusement la di- » gestion, abaisse les vapeurs du vin, » laisse dans la bouche un parfum qui » efface le goût des viandes. « Mais il faut observer de le prendre chaud ; s'il est refroidi, il a nécessairement perdu de ses esprits, & sa qualité en est altérée. (1)

---

(1) D'ailleurs, toute espece de boisson froide peut plus ou moins nuire à la digestion. Il faut en excepter les liqueurs spiritueuses.

Les femmes déjeûnent ordinairement avec du café à la crême ou au lait ; cette méthode a ses avantages & ses inconvéniens ; mais il faut la proscrire aux personnes dont le sang & les humeurs sont épaissis, & ne jouissent point de toute leur fluidité. Le café ainsi mêlangé sera toujours contraire aux personnes sujettes aux glaires, aux pituites : il ne produira chez elles qu'un chile crud & grossier, & laissera dans les entrailles une sorte de saburre capable de troubler toute l'économie animale, tandis que pour les autres tempéramens ce sera une nourriture douce, propre à prévenir l'acrimonie, salutaire, & amie de l'estomac, qu'elle protege contre l'irritation, ainsi que les parties qui y correspondent.

On reproche au café à la crême d'altérer singuliérement la lymphe, de causer les fleurs blanches ou de les augmenter dans celles qui en sont incommodées ; (1) mais c'est une erreur. Les

---

(1) On voit des femmes bien constituées n'être nullement sujettes aux fleurs blanches, & avoir des filles qui subissent cette incommodité dès l'âge le plus tendre.

fleurs blanches ſont une ſuite néceſſaire du délabrement de l'eſtomac ; de la difficulté qu'éprouve ce viſcere à digérer le mêlange formé par l'union de la partie butireuſe du lait avec l'huile eſſentielle du café : il en réſulte donc néceſſairement une digeſtion glaireuſe, qu'il eſt néanmoins poſſible d'éviter, en faiſant diſſoudre le ſucre dans une demi-cuillerée d'eau-de vie avant de verſer le café. Cette petite précaution ſert à corriger le café au lait, à le rendre plus propre à ſe mêler à nos humeurs, ſans fatiguer l'eſtomac, parce que » cette liqueur étant le diſ-
» ſolvant des huiles eſſentielles, elle
» devient par cette raiſon l'intermede
» propre à favoriſer l'union de l'huile
» eſſentielle du café avec la partie bu-
» tireuſe du lait, difficile à ſe laiſſer
» vaincre par les ſucs digeſtifs, &
» capable de cauſer des peſanteurs d'eſ-
» tomac, ſur-tout aux tempéramens
» pituiteux & bilieux. « (1) L'addition

---

(1) Citons encore à ce ſujet les Auteurs du Dictionnaire de Trévoux. » Beaucoup de perſonnes déjeûnent avec une taſſe de café & un morceau de pain. Dans la plupart des maiſons on ſert le café immédia-

de l'eau-de-vie rend ce mêlange beaucoup moins pesant sur l'estomac, &

---

tement après le repas. Le café se prend pour différentes intentions; les uns en usent par amusement, par coutume; les autres pour résister au sommeil: beaucoup de gens pour faciliter la digestion; souvent différentes personnes d'une même compagnie le prennent pour se procurer des effets tout opposés. Il sert d'amusement & d'entretien dans une longue conversation, ou de prétexte pour se taire avec bienséance. Mais les qualités les plus réelles que les Médecins lui reconnoissent, sont de mettre le sang en mouvement, moyen par lequel il tient éveillé; de dissiper la migraine, & d'absorber les aigreurs de l'estomac. Le bon café contient des sels, des souffres & des huiles capables de produire ces effets, & de rétablir un estomac dérangé. L'expérience a appris qu'il convient aux personnes qui ont de l'embonpoint, & qu'il nuit à celles qui sont seches, maigres & d'un tempérament bilieux, à ceux qui digerent trop vîte, à ceux dont le sang circule trop vîte, à ceux qui ont un crachement de sang provenant de quelque extrêmités de veines, ou d'arteres trop ouverts, ou d'un sang trop subtil & trop âcre. Simon Pauli, Médecin Danois, a prétendu qu'il énerve les hommes, & les rend inhabiles à la génération. Une personne qui a demeuré quinze ans en Turquie, m'a dit que les Turcs attribuent au café le même effet, & qu'ils pensent que le grand usage qu'ils en font est la cause pour laquelle les provinces qu'ils occupent, autrefois si peuplées, le sont aujourd'hui si peu. Dufour réfute cette opinion dans son Traité du Café, du Thé & du Chocolat. (*Dictionnaire de Trévoux*, *article Café.* »)

plus ſuſceptible de ſe mêler aux humeurs. (1) Il n'en coûte donc qu'une légere précaution & qu'un procédé fort ſimple, pour ôter au café à la crême ou au lait les inconvéniens qu'on lui reproche relativement aux fleurs blanches.

Le café à l'eau, ſur-tout celui qui n'eſt pas bien préparé, eſt abſolument nuiſible aux perſonnes d'un tempérament vif, dont le ſang eſt ſubtil & le genre nerveux très-irritable, & il faut abſolument qu'elles renoncent à ſon uſage. Si, malgré toutes les obſervations qu'on vient de leur faire, elles n'ont pas aſſez de courage pour en faire le ſacrifice à leur ſanté, qu'elles aient au moins le ſoin & l'attention d'ajouter un peu de lait ou de crême à leur café, pour en adoucir & tempérer les effets & l'activité, qui, parcourant

(1) L'expérience prouve pour cet expédient. M. Genti aſſure dans ſa Diſſertation, que les perſonnes qui en font uſage s'en trouvent très-bien, & qu'elles n'éprouvent plus les inconvéniens auxquels l'uſage du café à la crême ou au lait les expoſoit auparavant. Cette aſſertion nous paroît d'un grand poids en faveur de l'expédient propoſé.

toutes les routes de la circulation, y porteroient le désordre & l'irritation. Il n'y auroit même pas de mal que la quantité du lait ſurpaſſât celle du café dans la préparation, & les plus grands Docteurs la recommanderont toujours telle aux perſonnes d'un tempérament vif, en qui le genre nerveux eſt plus prompt & plus facile à s'irriter. C'eſt principalement à ces perſonnes que l'uſage du café à l'eau doit être expreſſément défendu, puiſqu'il eſt capable de troubler leur ſommeil, & de leur cauſer d'autres inconvéniens nuiſibles.

CHAPITRE X.

Des avantages qui résultent de l'usage du Café.

Le Docteur Moseley n'hésite pas d'avancer » qu'au moyen de la boisson du café, on peut supporter long-temps les veilles & les études suivies, sans craindre aucunes suites fâcheuses, ou du moins aussi fâcheuses qu'elles pourroient l'être sans cette précaution. Il cite à ce sujet l'exemple des voyageurs & des couriers de dépêches dans les contrées du Levant, que l'usage alternatif de l'opium & du café dédommagent, dit-il, de l'ennui d'un long voyage, & il n'oublie point les Derviches & les autres especes de Religieux Turcs, à qui cette boisson fait supporter la longueur des veilles & des prieres nocturnes. On lit à ce sujet dans Bernier, que les Turcs se soutiennent très-long-temps par le seul aliment du café, qu'ils regardent comme une substance très-nourrissante, & que

c'eſt par cette raiſon que, pendant la rigueur de leur Carême, leur fameux Ramazan ou Ramadan, (1) non-ſeulement l'uſage de cette liqueur leur eſt abſolument interdit, mais qu'on eſt même accuſé d'avoir violé les loix de l'Alcoran, ſi l'on en a ſeulement reſpiré l'odeur.

On ne conçoit cependant pas aiſément comment le café pourroit fournir une nourriture ſuffiſante. Quelques perſonnes ont prétendu qu'il tient lieu de vin en Egypte & en Turquie, où l'on dit qu'il eſt la ſubſiſtance des pauvres & des ſoldats; mais il eſt reconnu aujourd'hui qu'on ne peut ni ne doit regarder le

---

(1) C'eſt à peu de choſe près notre Carême. Le Ramadan n'en differe preſque que par l'extrême rigueur avec laquelle les Muſulmans obſervent le jeûne, qu'ils ne rompent que le ſoir, en s'abſtenant d'eau-de-vie, de tabac, de café, &c, dont ils uſent ordinairement. Au reſte, la mort ou la baſtonade, ſelon les cas, eſt la punition qu'on inflige aux violateurs. Aucun Muſulman ne peut, ſans s'expoſer au châtiment, prendre pendant ce temps une goutte d'eau, depuis le lever du ſoleil juſqu'à ſon coucher; mais après que cet aſtre a diſparu, on peut, juſqu'à ce qu'il ſe leve, boire, manger & ſe divertir, &c. (*Idée générale de la Turquie & des Turcs. Paris, le Roi, 1788.*)

café comme une ſubſtance nutritive. Sans doute il peut corriger la conſiſtance épaiſſe du ſang, en rétablir la fluidité, faciliter les digeſtions, ce qui eſt déja un grand avantage; mais on ne lui connoît pas encore de principes aſſez nutritifs, pour qu'on puiſſe lui attribuer la vertu de nourrir. Il fait bon de relever ces ſortes de mépriſes qui peuvent quelquefois tirer à conſéquence. Ainſi, ſi ce n'eſt pas Bernier, les Turcs ont le plus grand tort d'attribuer au café des vertus nutritives.

Il eſt infiniment plus à propos de faire connoître à fond celles dont ce végétal eſt ſuſceptible, & c'eſt ce que nous avons tâché de faire, avec le plus de ſoin & d'attention qu'il nous a été poſſible, dans cet Ouvrage.

A ſa vertu ſtomachique, le café joint l'avantage de répandre une chaleur agréable qui convient aux eſprits animaux. Blaglivi aſſure qu'il diſſipe la nonchalance & la langueur chez ceux dont le genre nerveux eſt affoibli par les excès, par la fatigue ou par une conduite irréguliere. Les maladies qu'occaſionne l'intempérance, ont or-

dinairement leur ſiege dans l'eſtomac. Cet organe une fois affecté, loin de donner aux alimens la préparation néceſſaire pour que les veines lactées puiſſent tranſmettre aux différentes parties du corps des ſucs doux & ſalubres propres à l'économie animale, devient au contraire la ſource de pluſieurs maladies, & la cauſe d'un dépériſſement univerſel. (1)

Les nations du Levant ajoutent au café des clous de girofle, de la canelle, du cardamome, du cumin ou de l'eſſence d'ambre &c, mais jamais ni lait ni ſucre. En Europe, en Amérique, aux Indes occidentales, on y mêle d'ordinaire du lait & du ſucre ſans aromates, excepté après le dîner; alors on le ſert tout pur, à la maniere Fran-

---

(1) Le Docteur Moſeley obſerve que la force & la chaleur du café le rendant propre à atténuer les fluides viſqueux, & à accélérer la circulation, on s'en eſt ſervi avec grand ſuccès dans les fleurs blanches, dans l'hydropiſie, dans les maladies des vers, dans le coma, dans l'anaſarque & pluſieurs autres indiſpoſitions occaſionnées par une nourriture mal-ſaine, ou par le défaut d'exercice, la foibleſſe des fibres & la ſuppreſſion de la tranſpiration.

çaise. Une ou deux tasses de café, prises ainsi après le dîner, provoquent la digestion, & cette liqueur convient alors beaucoup aux personnes qui sont habituellement constipées. Si avant de la prendre on avale un verre d'eau, comme on le fait dans le Levant, elle agit comme apéritif. Les Anglais étoient dans l'habitude d'ajouter de la moutarde lorsqu'ils prenoient du café ; les aromates s'y mêlent aussi avec succès, & ces deux substances *ainsi mêlées*, conviennent aux constitutions venteuses, languissantes, scorbutiques ; cette pratique convient sur-tout aux personnes infirmes, & dans tous les cas où la chaleur peut être utile, & où les échauffans sont indiqués. On a aussi recommandé le café dans le scorbut ; & un voyageur, Dufour, assure qu'on se sert de la farine de café bien moulue comme d'un excellent dentrifice.

Sir Thomas Herbert, qui a fait un assez long séjour dans le Levant, assure que les Persans ont du café l'opinion la plus avantageuse ; ils pensent qu'il réjouit le cerveau, qu'il dissipe la mélancolie, qu'il procure une excellente digestion, qu'il tient éveillé, qu'il

purge la bile, qu'il éclaire l'eſprit; qu'enfin l'uſage habituel du café ne peut que procurer des avantages inappréciables. (1) Cette liqueur eſt pour eux d'un ſi grand prix, qu'ils n'héſitent pas de dire, avec cet enthouſiaſme ſi commun à tous les peuples d'Orient, qu'elle fut inventée par l'Ange Gabriël pour rétablir la ſanté délabrée du Prophete, qui s'en trouva fort bien. Nous mettons à part toute l'exagération de cette opinion Perſane, pour tranſcrire ici une tradition qui prouve que cette boiſſon étoit en vogue dans l'Arabie, en 622, lorſque Mahomet s'enfuit de la Mecque, c'eſt-à-dire huit ſiecles & demi avant l'apparition d'un Traité d'un ſa-

---

(1) Simon Pauli de Roſtock, Médecin du Roi de Danemark, fut avec le Profeſſeur Stahl & de Hall, un des grands deſtructeurs du café. Dieu faſſe paix à Simon Pauli ! ce Médecin, qui ne connoiſſoit pas les propriétés réelles du café, lui en créa de nuiſibles dans ſon imagination, & les donna comme telles au public ; il appuya ſon aſſertion ſur ce qu'il avoit lu qu'un certain Mahomet Caſnin, Roi de Perſe, avoit perdu la vigueur de ſa conſtitution par l'uſage de cette liqueur ; mais la Chymie & l'expérience ont réclamé contre le jugement de Simon Pauli, qui paroît avoir été plus aiſé à ſe prévenir qu'à s'éclairer.

vant Médecin d'Egypte ſur le café. On prétend que cet Ouvrage, dont la copie eſt à la bibliotheque du Roi, fut compoſé en 1470. Toutes les Nations anciennes qui ont fait un très-grand uſage des légumes, en préparoient une très-grande partie par la torréfaction, & il eſt très-vraiſemblable que les Arabes connoiſſoient l'art de préparer une liqueur avec les graines ſéchées ou rôties d'un arbre indigene de ces contrées, avant que ce même uſage fût connu en Egypte, en Perſe, ou dans quelques autres contrées voiſines. C'eſt une queſtion plus curieuſe qu'importante de ſavoir ſi la liqueur ne tire pas ſon nom de Cufa ou Caſa, ville de l'Arabie-heureuſe: le mot Arabe *ban*, grain de café, répond à notre feve, en Anglois *bean*, & c'eſt vraiſemblablement ſon étymologie: peut-être le mot Grec *Βρυτον biere*, *vin d'orge*, en Anglais *molt*, *dreche*, peut venir de l'Arabe *buna*. Au reſte, rien de moins intéreſſant que ces ſortes de diſſertations: & que nous importe le mot, quand c'eſt la choſe qui doit nous occuper?

Bacon prétend, vraiſemblablement

d'après Hakluyt & Biddulp, que le café soulage la tête, réjouit le cœur & aide à la digestion. Le Docteur Willis, dans sa Pharmacie, assure que l'usage journalier du café *éclaire & vivifie* l'ame, (ce sont ses expressions) & qu'il dissipe tous les chagrins. Le célebre Harvey en faisoit un grand usage, & Voltaire, sur la fin de ses jours, n'avoit presque pas d'autre aliment. Les gens de lettres, & tous ceux qui menent une vie sédentaire, y ont ordinairement recours, pour réveiller leur mémoire affoiblie à force d'étude & de réflexion; & plusieurs écrivains ne craignent point d'avancer que le café fortifie la mémoire & le jugement, & que c'est un aliment qui affermit puissamment toutes les actions naturelles. (1)

---

1) La destruction des désordres qu'entraîne l'usage immodéré de l'opium, n'est pas une des qualités les moins précieuses du café; l'efficacité de cet agréable remede suffit pour en démontrer l'importance. La perte de l'appétit, la stupeur, la débilité, la perte de la mémoire, la mélancolie, la paralysie, l'hydropisie, sont les inconvéniens qui suivent ordinairement l'habitude continuelle de prendre de trop fortes doses d'opium: cette substance même, quoiqu'épurée & sous la forme du laudanum, bien qu'on ne l'emploie que dans les

Le Docteur Mosceley a remarqué que la gravelle est infiniment plus rare dans les Colonies Françaises, où l'on prend beaucoup de café, que dans les Colonies Anglaises, où l'usage en est

---

cas appropriés & à des doses modérées, produit cependant d'ordinaire la nausée, la langueur, le vertige, les sueurs froides, le mal de tête, les passions hystériques, le tremblement. En vain quelques Médecins & quelques Chymistes enthousiastes de l'opium, tels que Paracelse, Helmont, Silvius &c, ont fait différentes tentatives pour améliorer cette substance, en la dépouillant de ses propriétés nuisibles; mais aucuns ne sont encore parvenus à remplir ce but si desirable. Une préparation qui pourroit prévenir ses mauvais effets sur certains individus, & garantir les malades des suites souvent fâcheuses de ce médicament, seroit sans doute une acquisition précieuse pour la Médecine; mais les qualités nuisibles de cette plante ne paroissent pas être de nature à faire espérer une telle amélioration, & il en est de cette combinaison de bonnes & de mauvaises qualités, comme de celle qui se rencontre souvent parmi les hommes, où l'on voit quelquefois les vertus les plus estimables alliées dans la même personne aux défauts les plus révoltans. Quoi qu'il en soit, & pour en revenir à ce qu'on a dit des bons effets du café contre les inconvéniens de l'opium, on observera que c'est du moins une consolation, lorsqu'on ne peut prévenir un mal quelconque, d'avoir trouvé un moyen de le guérir. (*Voyez le Traité sur le Café du Docteur Moseley.*)

moins répandu ; & qu'en Turquie, où l'on en fait une boiſſon d'habitude, la gravelle & la goutte ſont preſque des maladies inconnues. Au reſte, on a éprouvé que la boiſſon du café eſt d'un grand ſecours aux perſonnes réplettes ou qui ont le ventre trop gros ; qu'il eſt très-utile dans les cas d'embarras dans les reins, cauſe aſſez ordinaire & générative des pierres, des coliques néphrétiques & des ſuppreſſions d'urine. Les goutteux ſe trouvent auſſi très-bien de ſon uſage ; il tempere leurs douleurs & rend leurs accès moins fréquens. Une taſſe de fort café pris ſans ſucre ou ſans lait, dans le plus fort accès de l'aſthme, (1) le fait diſparoître, & quelquefois même ſans retour, & Huxham prétend qu'il eſt propre à calmer les éruptions fiévreuſes & cette toux incommode qui

---

(1) Le Docteur Moſeley cite à ce ſujet l'exemple d'un Chevalier Floyer, qui, après avoir été ſujet pendant preſque toute ſa vie à des attaques d'aſthme, qui avoient réſiſté à toutes ſes recherches, eſſaya, quoiqu'il eût alors plus de quatre-vingt ans, de faire uſage du café contre cette maladie, & qui en obtint un plein ſuccès.

accompagne ſouvent la petite vérole. Il auroit pu ajouter qu'il rétablit promptement les conſtitutions épuiſées par la goutte, ou par d'autres maladies chroniques.

Le vertige, la léthargie, le catharre & les maux de tête, occaſionnés par l'obſtruction des vaiſſeaux capillaires, réſiſtent rarement à l'uſage du café. La tête eſt même la partie de tout le corps ſur laquelle le café a le plus d'action; ſes bons effets à cet égard ſont conſtatés par une fort longue expérience. Il eſt contre-indiqué dans certains cas d'apoplexie; mais alors on le fait prendre avec ſuccès en lavement; & l'on voit dans l'hiſtoire de l'Académie des Sciences, que Mallebranche a guéri de cette maniere une perſonne attaquée d'apoplexie. Dans les Indes occidentales, où les maux de tête, tels que la céphalalgie, l'hémicranie & le clavus, ſont plus violens, plus opiniâtres, plus cruels qu'en Europe, le café eſt abſolument le ſeul remede qu'on emploie. (1)

---

(1) On emploie quelquefois les opiatiques dans les mêmes circonſtances; mais le café a de plus que

En Amérique, où les femmes ſont trop ſujettes à la ſuppreſſion & à la chloroſe, on leur recommande de déjeûner avec du café très-fort & très-chaud, & de prendre après beaucoup d'exercice. On en emploie l'uſage avec ſuccès dans toutes les obſtructions des viſceres. Par ſes qualités excitatives & déterſives, il aide les ſécrétions, provoque les menſtrues, & appaiſe toutes les douleurs qu'occaſionne leur retard. Par la même raiſon, les économes des plantations d'Amérique & les autres cultivateurs qui y ſont expoſés aux roſées du matin & du ſoir, prennent, avant d'aller à la campagne, une taſſe de café, qui leur fortifie l'eſtomac & les préſerve des inconvéniens attachés aux travaux de l'agri-

---

l'opium, l'avantage de pouvoir être pris ſans inconvénient dans les maux d'eſtomac. Les femmes, qui ſont les plus expoſées à ces indiſpoſitions, peuvent en faire uſage en tout temps. Le café diſſipe les amas d'humeurs & les obſtructions, qui ſont les cauſes très-fréquentes de ces indiſpoſitions que l'opium aggrave, comme on ſait, lorſque le ſoulagement momentané qu'il procure a ceſſé. C'eſt l'opinion du Docteur Moſeley, qui paroît avoir examiné avec attention les effets & les propriétés du café.

culture,

culture, & ſpécialement des défrichemens. Auſſi les voit-on impunément braver un air humide ou le voiſinage des eaux ſtagnantes. Le café ſubſtitué au quinquina dans les pays chauds, & même pris en ſubſtance, a ſouvent tranché les fievres continues & remittentes ; il a de plus que le quinquina, l'avantage de ne point nuire à l'eſtomac, & de conſerver au contraire le bon état de ce viſcere. Il n'agit pas moins efficacement contre les foibleſſes & les nauſées, diſſipe les mauvais effets qui réſultent de l'uſage immodéré du rum ou des liqueurs fermentées, & eſt d'un ſuccès preſque infaillible dans preſque tous les excès de l'intempérance. Leewenhock & Huxham prononcent hautement qu'il provoque la tranſpiration, & qu'il tempere la ſoif & l'ardeur des maladies.

Comme, ſelon le Docteur Moſeley, la boiſſon du café eſt d'un effet merveilleux pour ceux qui ont la poitrine foible & délicate, ou accidentellement affoiblie par le rhume, par la toux invétérée, par une pulmonie naïſſante, & par ces autres eſpeces de fluxions qui rendent la voix rauque, & qui

caufent l'afthme & la difficulté de ref-pirer, il n'eft pas douteux que préparé, fort & clair, & mêlé avec une affez grande quantité de lait bouilli, le café ne devienne un aliment fort nutritif & balfamique, & qu'il ne convienne beaucoup alors dans la phthifie & dans toutes les maladies où l'ufage du lait eft indiqué. Nous obfervons à cet égard que le Docteur Mofeley a foin d'indiquer *une affez grande quantité de lait bouilli*. Cette obfervation n'eft rien moins qu'indifférente ici, relativement à ce que nous avons déja dit précédemment.

CHAPITRE XI.

Continuation du précédent. De l'uſage & de l'utilité du Café; de la décoction du Café crud, &c.

IL ne paroît pas hors de propos d'examiner avec attention les raiſons pour leſquelles on a fait des reſtrictions ſi graves ſur l'uſage du café. On remarquera d'abord, relativement aux tempéramens foibles, que la boiſſon du café n'a pas paru produire ſur eux aucun mauvais effet; ou que du moins elle ne leur a occaſionné que de très-légeres indiſpoſitions. Quant à la maniere dont le café agit ſur les tempéramens bilieux, l'expérience nous apprend que, dans les climats chauds, où ces tempéramens ſont en bien plus grand nombre, & où l'on prend plus de café qu'ailleurs, cette liqueur adoucit les aigreurs de la bile; qu'elle eſt bonne pour le chorela-morbus; que l'eſtomac des perſonnes bilieuſes s'en

arrange mieux que de toute autre boisson ; qu'elle fait disparoître les nausées qui accompagnent d'ordinaire les affections bilieuses ; qu'enfin elle est très-utile dans la jaunisse, dans les obstructions du foie. Au reste, le Docteur Moseley avoue » qu'il ne connoît aucune bonne théorie d'après laquelle » on puisse s'abstenir d'user du café » avec modération, & qu'il ne voit » pas pourquoi il seroit moins innocent » pour les tempéramens foibles que » pour les personnes replettes, ou » qui ont seulement le ventre un peu » gros. « (1)

Les succès les plus constans qu'ont obtenu de l'usage du café les personnes atteintes d'obstructions de visceres, démentent parfaitement l'assertion que le café est nuisible dans les affections mélancoliques & hypocondriaques. Quant à sa propriété d'égayer les esprits, elle est incontestable, puisque ces effets sont sensibles aussi-tôt après qu'on a pris du café. On lit dans Blegny, page

---

(1) Voyez l'Ouvrage déja cité du Docteur Moseley sur le Café.

177, que » cette liqueur remédie très-
» efficacement dans les deux ſexes,
» à toutes eſpeces d'indiſpoſitions qu'on
» attribue aux vapeurs du foie, de la
» rate & de la matrice, par conſéquent
» aux maladies hypocondriaques, &
» généralement à toutes les paſſions
» hyſtériques. Je ſais, continue cet
» Auteur, qu'il ſe trouve indifférem-
» ment parmi les bilieux, les ſanguins,
» les pituiteux & les mélancoliques, des
» perſonnes à qui le café fait du bien,
» d'autres à qui il fait du mal; mais il
» n'en eſt pas moins vrai qu'il eſt peu
» d'alimens & de médicamens auſſi gé-
» néralement bons que le café. « Ainſi,
ſi, comme il paroît néceſſaire à quel-
ques perſonnes qu'on diſe du mal d'une
choſe pour en rehauſſer les vertus, on
demande qui eſt-ce qui doit s'abſtenir
entiérement de l'uſage du café, il faut
répondre qu'on ne connoît perſonne
qui ſoit particuliérement dans ce cas,
ſi ce n'eſt ceux dont les nerfs ſont trop
ſenſibles, trop irritables &c, & qui
doivent s'abſtenir du café comme de
toute liqueur échauffante, irritante;
qu'au reſte on doit s'en rapporter là-
deſſus à ſa propre expérience, & que,

ſi elle nous dit que le café ne nous convient pas, il ne faut pas en prendre. Il y a des gens tellement conſtitués qu'ils ne peuvent rien ſouffrir de tout ce qui touche à leurs nerfs, ou que le moindre échauffant affecte ſinguliérement. Il en eſt auſſi à qui une ſeule taſſe de fort café cauſe le tremblement. Ces gens-là doivent abſolument s'en interdire l'uſage. Boyle rapporte qu'il a vu le café produire le même effet que l'émétique ; quelquefois il échauffe & ôte le ſommeil ; mais le thé, le vin de Champagne &c, ne produiſent-ils pas quelquefois de pareils effets? (1) D'ailleurs, il ne faut guere être ſurpris ſi l'abus d'un végétal auſſi actif, auſſi puiſſant que le café, eſt nuiſible dans quelques circonſtances, & s'il n'agit pas quelquefois ſur les perſonnes foibles d'une maniere particuliere & relative à leur complexion. (2) Un Anglois

(1) Pluſieurs Auteurs ont confondu cet excès de ſenſibilité nerveuſe avec la paralyſie, qui dépend de la privation de la ſenſibilité, contre laquelle rien ne paroît plus convenable que le café. Voyez *Moſeley*.

(2) L'Anglois Flare rapporte que ſes nerfs furent affectés pour en avoir pris long-temps & avec excès.

nommé Flare s'étant cité lui-même comme une des victimes du café, a induit en erreur bien des personnes ; & comme on a allégué souvent son exemple en Angleterre, pour justifier les objections qu'on a pu faire contre l'usage du café, il semble qu'il n'est pas mal de rapporter les propres paroles de cet Auteur.

» Quoique le café, dit-il, ait été
» très-nuisible à ma santé, & qu'il
» m'ait jetté dans des affections para-
» lytiques, *je ne prétends pas pour cela*
» *le décrier ni le condamner* ; je dois
» même avouer qu'étant encore fort
» jeune, j'ai fait un trop grand excès
» de cette boisson & des autres bois-
» sons de l'Inde. J'ai fait à cet égard
» comme un très-grand nombre de per-
» sonnes. Ainsi, quoique j'aie tout-

Mais on pourroit lui répondre : pourquoi avez-vous fait excès de café ? On remarque cependant par les lettres du Docteur Fothergill, lequel étoit d'une extrême sensibilité, d'une constitution très-délicate &c, que n'ayant pu s'accoutumer à prendre du thé, il se mit à l'usage constant mais modéré du café, & qu'il n'en éprouva pas la moindre incommodité pendant un grand nombre d'années que ce régime dura.

» à-fait abandonné le café depuis plus
» de trente ans, que j'aie recouvré le
» ton de mes nerfs, & que le fyftême
» nerveux foit actuellement en fort bon
» état chez moi, je crois que le café pris
» modérément & dans une exacte pro-
» portion, peut être d'une fort grande
» utilité &c. Il eft vrai que les boif-
» fons des Indes ne conviennent pas
» à toutes les conftitutions; une feule
» de ces liqueurs agréables, comme
» le thé-verd, eft nuifible à tel, pen-
» dant qu'à tel autre elles le font tou-
» tes. « Ce fimple récit de Flare fuffit pour épargner toute explication. Le lait même, qui eft la nourriture des enfans, le lait, quand on leur en donne une trop grande quantité, devient la fource de plus d'une maladie dangereufe, & les nourrices, dit M. Mofeley, encourent fouvent à cet égard des reproches trop fondés. (1)

Au refte, tous les faits particuliers qu'on pourroit citer, prouveroient feulement que les hommes font diffé-

(1) Hyppocrate attribue la deftruction d'un grand nombre d'enfans à cette caufe. Cela eft tout fimple, une indigeftion tue.

remment organiſés, & que les exceptions ne détruiſent pas les regles (1), le café eſt, plus que toute autre ſubſtance, ſujet à ces exceptions : c'eſt au diſcernement des perſonnes de l'art & de celles qui étudient leur ſanté, qu'il faut laiſſer le choix des unes & des autres.

Le lecteur a déja pu ſe convaincre qu'il n'eſt peut-être pas de ſubſtance ſur laquelle on ait penſé & écrit plus diverſement que ſur le café. Quelques-uns prétendent qu'il eſt *ſec*, & que c'eſt pour cela qu'il convient aux phlegmatiques & aux perſonnes repletes, mais qu'il eſt pernicieux aux perſonnes maigres ; d'autres ſoutiennent qu'il eſt *froid*, & qu'il convient par cette raiſon aux bilieux, aux ſanguins, aux complexions chaudes ; d'autres aſſurent qu'il eſt *chaud*, & conſéquemment nuiſible aux ſanguins,

---

(1) Le Docteur Moſeley a fort bien obſervé à ce ſujet, que cette eſpece de rapport ſympatique qui ſe trouve entre une perſonne & une ſubſtance quelconque, pour laquelle telle autre a de l'antipathie, peut bien rendre raiſon de cette variété infinie qu'on obſerve dans les productions de la nature, & particuliérement dans les végétaux.

aux bilieux, mais très-convenable aux tempéramens froids ; d'autres encore veulent qu'il agiſſe comme calmant, d'autres comme ſtimulant. Eh, Meſſieurs ! accordez-vous donc, car nous n'entreprendrons ſûrement point cette tâche, d'autant plus embarraſſante, que la matiere médicale rejette abſolument les prétentions de vos prétendus adeptes. (1)

---

(1) On ſait fort bien que Willis, Cheyne, Lewis & quelques autres Auteurs Anglois, penſent que le café eſt nuiſible aux tempéramens bilieux & maigres, qu'il l'eſt également aux hypocondriaques, aux mélancoliques, comme il eſt contraire à ceux qui ſont ſujets aux hémorrhagies. On convient avec eux que le café doit être proſcrit, n'importe où, dans les cas d'hémorrhagies, particuliérement dans celles de la matrice, dans le crachement, l'expectoration ou le vomiſſement du ſang, malgré le ſentimnent du Doctteur Periival, qui regarde le café comme un ſédatif puiſſant. Mais, dit le Docteur Moſeley, » il eſt fort aiſé de prouver » que, hors ces cas, c'eſt une boiſſon très-ſalutaire, » comme le démontre l'uſage général qu'on en fait » dans certaines contrées. Il eſt même étonnant, ajoute-» t-il, qu'une telle aſſertion ait pu trouver des par-» tiſans en Angleterre, où l'uſage modéré qu'on fait du » café met rarement à portée de juger des inconvéniens » occaſionnés par l'abus qu'on en peut faire ; & s'il » m'eſt permis, continue t il, d'ajouter ici le réſultat

Quand le café ſort des mains de la nature, il ne contient que des principes ſalutaires, & ſon fruit paſſe parmi pluſieurs pour un des plus grands ſurodifiques & des plus grands réſolutifs que nous ayons. On en recommande en conſéquence la décoction dans les affections catarrhales, qu'elle réſout ſouvent par les ſueurs, non moins que par l'expectoration, laquelle la décoction du café crud provoque & même facilite. L'Auteur de la Diſſertation ſur le café cite trop d'exemples & d'obſervations ſur cette décoction, pour qu'on puiſſe ſe refuſer à la confiance qu'on doit avoir dans ſes bons effets.

Pluſieurs Auteurs ont encore regardé le café comme très-propre à prévenir, même à guérir les accidens cauſés par l'épaiſſiſſement de la lymphe. L'expérience a en outre démontré combien

---

» de mes propres expériences dans ces mêmes contrées, je puis aſſurer qu'elles démentent formellement les imputations qu'on a faites contre le café, & que mes obſervations ont été confirmées par celles que j'ai reçues des Médecins de Conſtantinople & de pluſieurs autres villes de l'Empire Ottoman. »

il eſt utile dans les infirmités qui procedent de l'épaiſſiſſement même du ſang. Enfin , il eſt prouvé que la décoction du café non brûlé provoque non-ſeulement les évacuations périodiques du ſexe , mais encore qu'elle les rétablit, lorſqu'elles éprouvent quelques dérangemens ſenſibles.

La décoction du café crud s'opere en faiſant bouillir un gros de café pilé bien fin dans une livre ou chopine d'eau , pendant l'eſpace d'un quart d'heure. On en tire la teinture , & on laiſſe enſuite repoſer la liqueur hors du feu pendant un autre quart d'heure. On la laiſſe ſur le marc , & lorſqu'on veut en faire uſage , on la verſe encore chaude pour la boire à jeun, par taſſées, avec du ſucre, de demie heure en demie heure. On peut en boire par jour cinq à ſix petites taſſes , mais il faut , tous les jours , faire une nouvelle décoction.

La décoction du café crud guérit le dérangement des évacuations périodiques des femmes , la goutte , les catarres de poitrine , les dartres , les humeurs froides , les tumeurs , les engorgemens , les maux de tête , les étour-

diſſemens, les embarras du cerveau, les tremblemens; les foibleſſes de poitrine & d'eſtomac, le rhûme, l'aſthme, les indigeſtions, les fleurs blanches; mais il faut bien ſe garder de croire
» qu'elle convienne indiſtinctement à
» tous les tempéramens, ni même dans
» tous les cas où ſon uſage auroit été
» précédemment ſuivi du ſuccès le plus
» complet : il eſt très-important d'avoir
» égard aux circonſtances qui les ac-
» compagnent, & dans leſquelles peu-
» vent ſe trouver les perſonnes à qui
» l'on ſe propoſeroit d'adminiſtrer ce
» ſecours; autrement il ſe trouveroit
» ſouvent expoſé à ne produire que
» des effets nuiſibles, qui décrédite-
» roient l'uſage de cette boiſſon, ſur
» lequel il ſera toujours très-prudent
» de conſulter auparavant les perſon-
» nes de l'art. (1)

Mais ſoumettons au goût & au ju-

---

(1) Voyez à ce ſujet la Diſſertation ſur le Café de M. Gentil, ainſi que les obſervations de cet habile Médecin ſur les effets du café, relativement à ces maladies auxquelles il en a appliqué l'uſage, avec un ſuccès qui fait le plus grand honneur à ſes recherches & à ſes découvertes

gement des vrais amateurs une autre maniere de préparer le café crud, inventée par M. Andry, Docteur de la Faculté de Paris, & expliquée dans ſon traité des alimens de Carême. Juſqu'ici, dit M. Andry, on n'a reconnu qu'un moyen de ſe ſervir du café, qui eſt de le brûler; il y en a un autre néanmoins, auquel il eſt étonnant qu'on n'ait pas encore penſé; c'eſt de tirer la teinture du café comme celle du thé, & d'en faire, par cette méthode toute ſimple, une boiſſon d'autant plus ſalutaire, qu'on n'y peut rien ſoupçonner d'aduſte, & que, de plus, elle doit contenir un extrait naturel de ce qu'il y a dans le café de moins fixe & de plus éthéré, c'eſt-à-dire la partie la plus mercurielle, la plus légere, & en même temps la plus douce de ce mixte; au lieu qu'en le brûlant, on eſt cauſe qu'il ſe diſſipe beaucoup de cet eſprit doux & ſubtil; toujours eſt-il certain que par la préparation ordinaire, le café perd conſidérablement de ſon poids; & ſi l'on veut l'éprouver, on verra que le déchet eſt de cent vingt grains ſur une once, c'eſt-à-dire de près de deux

gros, diminution trop grande pour que la diſſipation des eſprits volatils, qui ſont les premiers à s'évaporer, n'y ait beaucoup de part. Quoi qu'il en ſoit, voici comment il faut préparer cette boiſſon.

Il faut prendre un gros de café en feve, bien mondé de ſon écorce, le faire bouillir l'eſpace d'un demi quart d'heure au plus, dans un demi ſeptier d'eau, enſuite retirer du feu la liqueur, qui ſera d'une belle couleur citrine, & après l'avoir laiſſée repoſer quelque temps, bien bouchée, la boire bien chaude avec du ſucre. Cette boiſſon exhale une odeur douce qui ſe diſſipe aiſément; elle a un goût agréable; elle fortifie l'eſtomac; elle corrige les crudités, & débarraſſe ſenſiblement la tête. Mais une qualité particuliere qu'on lui trouve, c'eſt qu'elle adoucit l'âcreté des urines & ſoulage la toux la plus opiniâtre. Nous en avons fait l'expérience ſur pluſieurs malades.

Le même café qu'on a employé la premiere fois retient encore aſſez de qualité pour pouvoir s'en ſervir une ſeconde & même une troiſieme, ce

qui vient de ce que ce fruit, qui ne ſe ramollit preſque point en bouillant, eſt d'une tiſſure extrêmement compacte, qui empêche que ce qu'il contient de plus ſubtil ne s'évapore tout d'un coup.

Si on laiſſe bouillir long-temps le café, ſa couleur ſe charge, & la liqueur devient verte comme du jus d'herbe ; elle eſt moins bonne alors, parce qu'elle eſt trop remplie de parties terreſtres ; elle laiſſe même au fond du vaiſſeau un peu de limon verd, ce qui marque aſſez la groſſiéreté de ces mêmes parties. Il faut donc prendre garde de la faire trop bouillir. Avec cette précaution, on peut s'aſſurer d'avoir une boiſſon merveilleuſe pour produire les effets ſalutaires que nous venons de marquer. Il y a même lieu de croire que, ſi l'uſage s'en introduit, ce ne ſoient pas là les ſeuls avantages qu'on en pourra retirer.

Nous remarquerons qu'ayant fait uſage de cette boiſſon, nous avons découvert qu'outre les qualités qu'on vient de rapporter, elle a celle de ſoutenir les forces contre l'inanition; (1)

(1) L'eſtimable Auteur de cet article nous permet-

enſorte

en ſorte qu'étant priſe à jeun, on peut ſe paſſer plus long-temps de nourriture ſans en être incommodé : c'eſt de quoi ſe convaincront aiſément ceux qui en voudroient faire l'expérience. (*Journal des Sav. 1716, p. 283.*)

Au reſte, pour qu'on ne ſoit pas obligé de peſer chaque fois le café, M. Andry ajoute que vingt-huit grains de café mondé font un gros. Il obſerve en outre qu'il y a cent vingt-huit gros dans une livre, & que comme le café, ſuivant ſa méthode, peut ſervir juſqu'à trois fois, il y aura trois cens quatre-vingt quatre priſes de café dans une livre. Ainſi, une perſonne qui n'en prendra qu'une fois le jour, n'en dépenſera pas une livre en un an. Il s'en faut de beaucoup qu'il en ſoit de même en le brûlant. M. Andry finit par obſerver qu'un homme tombé en apoplexie fut tiré d'affaire par pluſieurs lavemens de café. (*Acad. 1720. Hiſt. p. 29.*)

---

tra-t-il de renvoyer ſon jugement à cet égard à l'opinion de ſon confrere M. Gentil, qui ne nous paroît pas être du même avis ſur les vertus nutritives du café ?

CHAPITRE XII.

Des différentes analyſes chymiques du Café, &c.

L'ANALYSE chymique du café démontre que ce végétal poſſede une grande portion d'acide. Newman a obtenu d'une livre de café brûlé, ſoumis à des menſtrues aqueux & ſpiritueux, huit onces d'un extrait gommeux, réſineux & aſtringent ; Bourdelin a retiré de deux livres & demie de café brûlé, ſix onces ſix dragmes d'huile ; Houghton (1) en a retiré deux onces quatre dragmes & deux ſcrupules d'une livre de café non brûlé ; le Fevre, Newman, Lemeri & Bourdelin, ont obtenu neuf dragmes & demie de ſel fixe, de deux livres & demie de café brûlé ; & Floyer & Bourdelin en ont obtenu un ſel volatil faiſant une forte efferveſcence avec l'acide marin. Voilà

(1) Voyez les Tranſactions philoſophiques.

les principes d'où dépendent ses qualités en Médecine.

On trouve dans les mémoires de l'Académie Royale des Sciences, une analyse du café distillé à feu nud, dont il résulte que trois livres de café torréfié comme il convient, se sont trouvées réduites d'un quart de leur poids. On a fait bouillir légérement deux livres quatre onces de ce café ainsi brûlé & réduit en poudre, dans soixante-douze livres d'eau limpide ; cette décoction séparée du marc, versée par inclinaison & distillée lentement au bain de vapeur, a donné soixante livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit d'abord insipide, & qui a donné ensuite des marques d'un peu d'acidité, & enfin d'un acide violent. La masse restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit dix-sept onces deux gros, laquelle étant distillée par la cornue, a donné cinq onces un gros soixante grains de liqueur acide, deux onces trois gros trente grains de liqueur acre & alkaline, avec une portion de sel volatil urineux, une once cinq gros quarante-deux grains d'huile d'une consistance épaisse.

La maſſe noire reſtée dans la cornue, rarefiée & ſpongieuſe, peſoit quatre onces demi gros, & étant calcinée pendant plus de douze heures, ſoit au feu du réverbere, ſoit dans le creuſet, elle eſt demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout ce temps, & a été réduite à une once & trois gros. Ainſi calcinée, on en a retiré par la lixiviation, ſept gros ſoixante-dix grains de ſel alkali fixe, qui avoit l'odeur & le goût de ſoufre. La perte des parties dans la diſtillation à la cornue a été de trois onces ſix gros quarante-huit grains, & dans la calcination, les parties évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces cinq gros trente-ſix grains. L'auteur ajoute qu'il paroît évidemment par l'analyſe de cette teinture, qu'une demie once de café brûlé contient un gros ſoixante huit grains d'un extrait épais, cinquante grains environ de ſel acide, huit grains de ſel volatil urineux, treize grains d'huile qui approche de la conſiſtance de la graiſſe, huit grains de ſel fixe, & quatre grains de cendre ou de terre; mais la poudre tirée

après la décoction, & bien ſeche, peſoit ſeulement vingt-trois onces ſix gros. Il y a eu par conſéquent plus de douze onces de cette poudre diſſoutes dans la décoction. Il eſt réſulté auſſi de cette analyſe, que cette poudre ou marc de la décoction, diſtillée dans la cornue, a donné cinq onces un gros quarante-quatre grains de liqueur, avec des marques d'un peu d'acide & de beaucoup plus d'alkali, ſix onces ſept gros trente-ſix grains d'huile épaiſſe & de la conſiſtance de la graiſſe, trente-huit grains de ſel volatil, & que la maſſe noire, retirée de la cornue, peſoit ſix onces quatre gros, laquelle, calcinée pendant huit heures, a laiſſé quatre gros vingt-quatre grains de pouſſiere d'un gris cendré, & dont on a retiré par la lixiviation vingt-quatre grains d'un, ſel qui n'étoit pas purement alkali, mais ſalé. Ainſi, les parties qui ſe ſont diſſipées & perdues dans la diſtillation, égalent le poids de cinq onces vingt-cinq grains, & celui de cinq onces ſept gros quarante-huit grains dans la calcination.

M. Geoffroy a auſſi analyſé du café à feu nud, & de trois livres de graines

de café diſtillées dans une cornue, (1) il eſt ſorti quatre onces cinq gros & demi de phlegme limpide, preſque ſans odeur & inſipide, deux onces cinq gros dix-huit grains de liqueur un peu acide & un peu auſtere; deux onces trois gros quarante-huit grains de liqueur, ſoit acide, ſoit âcre, urineuſe, d'une odeur d'huile brûlée, d'un goût amer & auſtere; huit onces deux gros ſoixante-ſix grains d'une huile épaiſſe, qui approchoit de la conſiſtance de la graiſſe. La maſſe reſtée dans la cornue peſoit onze onces un gros, laquelle, calcinée pendant trente-huit heures, a laiſſé une once cinq gros quinze grains de cendres brunes, dont on a tiré par la lixiviation une once ſoixante ſept grains de ſel purement alkali fixe. Il y a eu dans la diſtillation une perte de ſubſtance de huit onces ſix gros douze grains, & dans la calcination, de neuf onces trois gros cinquante-ſept grains.

Il faut conclure de ces analyſes du

---

(1) Voyez le troiſieme volume de ſa matiere médicale.

café que ſa vertu dépend principalement d'une huile épaiſſe , empyreumatique , mais qui ſe raréfie très-fort, & qui s'eſt chargée de particules de feu par la torréfaction , avec une portion aſſez conſidérable de ſel volatil urineux.

Ces produits n'exiſtent point ſous ces caracteres dans le café conſidéré dans ſon état naturel. A l'égard de la qualité d'empyreume , de ſel volatil urineux & d'alkali fixe de ces produits, il faut les regarder comme factices & *pures créatures du feu.* En effet , l'huile combinée du fruit du café ne doit être, dans ſon état naturel , aucunement altérée d'empyreume , ni imprégnée de particules ignées. C'eſt une huile eſſentielle , qui , n'ayant point ſouffert de l'action du feu , doit avoir conſervé ſa qualité douce , ſon odeur ſuave & ſes principes volatils , tels qu'elle les a reçus de la nature. Quant aux ſels urineux & lixiviels , on conçoit qu'ils ſont auſſi l'effet de la torréfaction & de la calcination ; car le feu , n'ayant point exercé ſon action ſur le café , n'a pu lui enlever ſon eau de végétation. L'acide eſſentiel de ce végétal

demeure donc intact & exempt d'alkalescence.

Il faut donc éviter d'analyser le café par la voie seche, comme cause de l'altération de presque tous les corps. On sait à quoi s'en tenir aujourd'hui sur ces analyses à feu nud, par lesquelles tous les végétaux donnent à peu près les mêmes produits. (1) M. Gentil, Auteur d'une excellente Dissertation sur le café, & à qui nous sommes redevables d'une foule d'observations lumineuses à ce sujet, a toujours employé dans ses procédés le café dans son état naturel, & il l'a toujours traité par la voie humide, comme la seule propre à faire connoître les principes naturels & constitutifs de ce végétal.

Voici le premier procédé de l'analyse du café non torréfié par simple intermede, & traité dans son état naturel par l'infusion & par l'ébullition dans l'eau, ensuite par la voie seche, d'après les principes de ce savant Médecin.

---

(1) On peut voir combien ces analyses sont insuffisantes, dans un mémoire de M. Vénel, inséré dans les mémoires des Savans étrangers. (Voyez ces mémoires.)

M. Gentil a mis quatre onces de café de Moka concaſſé dans un pot de terre verniſſée ; il a verſé trois livres d'eau bouillante ſur ces quatre onces de café, qu'il y a laiſſé infuſer pendant vingt-quatre heures, au bout deſquelles il leur a fait ſubir l'ébullition pendant deux heures. Il a verſé enſuite par inclinaiſon la liqueur dans un autre vaiſſeau ; elle avoit pris une couleur de verd foncé. Cette opération réitérée quatre fois ſur le même café, a employé douze livres d'eau, qui ont extrait la partie colorante de ce fruit. Cette liqueur, filtrée au papier gris, & évaporée à petit feu, n'a point formé de pellicule, & miſe à la cave, elle n'a dépoſé aucun produit cryſtallin.

Le ſecond procédé de M. Gentil pour la même analyſe du café dans ſon état naturel, mis en poudre & diſtillé au bain-marie, a été de mettre huit onces de café de Moka pulvériſées & macérées pendant trois jours dans quatre livres d'eau, & de les ſoumettre enſuite à cette diſtillation : elles n'ont fourni par cette opération qu'une eau imprégnée d'une odeur & d'un goût de café, & n'ont donné aucune huile.

La troisieme opération du même savant a été celle du café distillé à feu nud ; il a pris la poudre du café traitée selon les deux premiers procédés, & l'a distillée ensuite à feu nud dans quatre livres d'eau, & a trouvé qu'elle n'a rendu qu'une eau moins chargée d'odeur que la précédente.

Son quatrieme procédé a été celui du café non torréfié, distillé à la cornue par le bain de sable. La poudre du café, qui avoit été employée à la troisieme opération, a été remise dans une cornue de verre, au bain de sable ; le feu a été poussé par degrés pendant quinze heures, & a fourni six onces de liqueur d'un goût & d'une odeur de brûlé.

Pour le cinquieme procédé, le marc de cette distillation a été placé dans une cornue de grès à feu nud, poussé pendant douze heures jusqu'à faire rougir la cornue ; ce marc n'a produit qu'une eau claire d'une forte odeur de brûlé ; la matiere qui restoit dans la cornue étoit un vrai charbon, qui, mis dans une poële de fer, exposée à un feu violent, a d'abord donné beaucoup de fumée ; & comme la cal-

cination ſe faiſoit à l'air libre, la matiere contenue dans cette poële a pris feu, & la flamme a dévoré toute l'huile. Cette matïere étant tout-à-fait calcinée, puis leſſivée & évaporée, a donné un ſel alkali fixe.

Le ſixieme procédé de M. Gentil a été le café traité par torréfaction. Il a torréfié au tambour quatre onces de café de Moka, juſqu'à ce qu'il eût acquis la couleur canelle. Ce café moulu & diſtillé au bain-marie, a donné une eau odorante ; enſuite diſtillé à feu nud, il n'a rien fourni de plus.

Le ſeptieme procédé, celui du café traité par torréfaction & diſtillé à la cornue, à feu nud, a eu lieu de la maniere ſuivante. Après avoir torréfié & fait paſſer au moulin quatre onces de café de Moka, ce café a été mis dans une cornue de grès, qui a été expoſée à feu nud dans un fourneau, dont le feu a été continué par degrés. Cette diſtillation a, peu de temps après, fait paſſer une huile brune & épaïſſe, qui, par le réfroidiſſement, s'eſt attachée aux parois du récipient.

L'examen du principe huileux du café ne pouvant s'obtenir que par les ana-

lyſes qui ſe font par la voie ſeche ; M. Gentil prévient dans ſon excellent ouvrage, qu'il n'a pu ſe diſpenſer d'avoir recours à celle-ci, uniquement pour ſe procurer l'occaſion de faire cet examen. Il a dérogé à cet égard à la loi qu'il s'étoit pour ainſi dire impoſée, d'éviter ces ſortes d'analyſes, dont voici les produits ou réſultats.

La premiere ſe réduit à une liqueur chargée de la partie colorante du café.

La ſeconde à une infuſion imprégnée de l'odeur & du goût de ce fruit, mais point d'huile à nud.

La troiſieme à une eau moins odorante que celle du ſecond procédé.

La quatrieme à ſix onces de liqueur d'un goût & d'une odeur de brûlé.

La cinquieme à un ſel alkali, qu'ont laiſſé beaucoup de flamme & de fumée.

La ſixieme a donné une eau odorante, & rien de plus.

La ſeptieme & derniere une huile brune & épaiſſe, qui s'eſt comme deſſéchée en ſe réfroidiſſant.

Il réſulte de l'examen de l'huile épaiſſe du café, que l'eau chaude verſée ſur cette huile en a troublé la

tranſparence, & a paru en diſſoudre une légere portion, & que l'autre partie s'eſt portée à la ſurface de l'eau; qu'en y verſant de l'eſprit-de-vin ordinaire, la liqueur s'eſt troublée, & que la diſſolution en eſt demeurée imparfaite; mais qu'en la faiſant chauffer, cette diſſolution s'eſt entiérement opérée, & a pris une couleur vineuſe; que l'eau ayant été ajoutée à cette diſſolution, la liqueur a préſenté les mêmes phénomenes que donnent en pareil cas les teintures réſineuſes, & qu'elle a pris & conſervé la couleur d'un blanc opaque; que l'éther en a ſur le champ opéré la parfaite diſſolution, & a produit la même teinture qu'avoit donné l'eſprit-de-vin ſur cette diſſolution expoſée au bain-marie; que l'eau pure verſée ſur cette teinture, en a rendu la liqueur auſſi claire que l'eau diſtillée, & que l'huile ſéparée de la réſine par l'action du feu, a pris auſſi-tôt le deſſus ſous la forme de pellicule.

A l'égard de la conſiſtance de l'huile épaiſſe que donne le café, traité par la voie ſeche, il eſt certain que les ſubſtances végétales analyſées par cette

voie, se trouvant exposées à l'action violente du feu, quelque degré de dureté qu'elles aient reçu de la nature, se laissent aisément pénétrer par cet agent qui les dilate, qui décuit & met en mouvement les principes qui les composent, & donne occasion par-là aux principes les plus volatils de s'échapper. Ainsi, il paroît que le feu ayant enlevé à cette huile une partie considérable du principe qui la rendoit fluide, on peut conclure qu'il est la vraie cause de sa consistance épaisse, & que si les réactifs ne peuvent l'extraire de ce fruit dans une consistance quelconque, cela provient de ce que leur action, plus foible que celle du feu, se trouve insuffisante pour rompre avec la même facilité dont jouit cet agent, les liens dans lesquels les principes de la substance compacte du café se trouvent très-étroitement engagés. Ainsi, le café non torréfié ne peut jamais, du moins par la voie humide, donner aucun produit de substance huileuse, dégagée de ceux auxquels elle tient dans le café pris dans son état naturel, puisque le feu est le seul agent par lequel on puisse l'obtenir. (*Voyez les excellentes observations de M. Gentil.*)

CHAPITRE XIII.

Continuation du précédent. Analyſes du café par la voie humide, &c.

On peut compter deux ſortes d'analyſes du café par la voie humide, & deux procédés pour chacune d'elle.

Le premier procédé de la premiere analyſe eſt celui dans lequel M. Gentil, (1) que nous ne ſaurions trop citer, a traité le café non torréfié par l'eſprit-de-vin d'abord, & par l'eau un peu chaude enſuite. Voici le premier procédé.

Ce ſavant a fait piler huit onces de café de Moka, & il l'a fait paſſer par le moulin pour en mieux diviſer la poudre. Ainſi préparé, il a introduit le café dans un matras, où il a verſé une livre d'eſprit-de-vin, qu'il

(1) Nous ne connoiſſons perſonne qui nous l'ait fait connoître d'une maniere plus particuliere que cet habile Médecin.

a laiſſé agir pendant deux jours ſur cette poudre, & il a obſervé de l'expoſer de temps en temps à la chaleur douce du bain-marie, & a eu ſoin de l'agiter par intervalles : au bout de ces deux jours, la teinture a été décantée & remplacée par la même quantité d'eſprit-de-vin. Ce changement a été ſucceſſivement réitéré juſqu'à ce que l'eſprit-de-vin ne tirât plus rien, ce qui a été juſqu'à ſix fois. La poudre, qui peſoit huit onces, (Voyez la Diſſertation de M. Gentil) s'eſt trouvée réduite à ſept onces ; en ſorte que l'eſprit-de-vin en a extrait une once de ſubſtance. La teinture étoit de couleur ambrée.

L'eau verſée ſur cette teinture l'a rendue laiteuſe, & l'a couverte d'une écume graſſe au toucher ; de nouvelle eau verſée ſur cette écume eſt pareillement devenue laiteuſe ; mais diſtillée au bain de ſable, elle n'a donné aucun produit huileux. Ce qui rendoit cette teinture laiteuſe s'eſt précipité par le repos ; la liqueur eſt devenue claire, & après avoir été décantée, elle a laiſſé au fond du vaiſſeau la matiere blanche qui s'étoit précipitée.

Cette matiere, après avoir été desséchée au bain-marie, a fourni deux gros d'extrait d'une consistance qui approchoit de celle de la poix molle, & qui avoit tous les caracteres d'une substance résineuse. L'eau claire décantée de dessus a précipité, & gardée pendant huit jours, est devenue d'abord verte, ensuite brune, & a donné par l'évaporation six gros d'un extrait gommeux d'une consistance moyenne. La couleur verte, & ensuite brune, dont on vient de parler, doivent sans doute s'attribuer aux débris de la matiere gommeuse que la substance résineuse avoit entraînée avec elle.

M. Gentil a examiné l'extrait résineux tiré par l'esprit-de-vin, & il en résulte les observations suivantes. On a partagé un morceau de cet extrait en trois parties égales, & on les a placées dans trois verres; on a versé sur chaque portion de cet extrait un menstrue différent, savoir, de l'eau, du vinaigre & de l'esprit-de-vin rectifié. Aucun de ces agens n'ayant pu exercer son action sur cet extrait, on a eu recours à d'autres; en sorte qu'on en a exposé un autre morceau sur une

pelle rougie au feu ; auſſi-tôt ce morceau a fuſé, puis a répandu de la fumée, & s'eſt bientôt enflammé. Cette quantité de fumée & de flamme a prouvé que cet extrait abonde en phlogiſtique, & que c'eſt vraiſemblablement en vertu de ce principe, que la ſubſtance dans laquelle il ſe trouve combiné, réſiſte à l'action de l'eſprit-de-vin, comme le font toutes les ſubſtances ſulphureuſes qui réſiſtent à l'action de ce menſtrue, vraiſemblablement à raiſon de la grande quantité de phlogiſtique combiné avec l'acide vitriolique qu'elles contiennent. Ce même extrait broyé dans un mortier de marbre avec le jaune d'œuf, s'eſt très-bien diſſout ; & après avoir verſé peu à peu de l'eau ſur cette diſſolution, dès qu'elle a été repoſée, l'extrait diſſout s'eſt étendu avec ſon diſſolvant, ſans qu'il parût de décompoſition. Il paroît que le jaune d'œuf produit cet effet par ſon principe huileux. L'eſprit-de-vin verſé ſur cet extrait broyé & trituré avec le ſucre, en a inſenſiblement diſſout le mêlange. Cette diſſolution a pris une couleur ambrée, & lorſqu'elle a été étendue dans l'eau, elle eſt devenue

laiteuſe : s'étant enſuite éclaircie par le repos, elle a laiſſé un ſédiment blanchâtre, qui n'a éprouvé aucun changement.

On voit par ce procédé, continue l'habile Obſervateur, que le ſucre eſt l'intermede qui, par ſon principe huileux, donne à l'eſprit-de-vin la facilité de diſſoudre cet extrait. L'éther & l'huile eſſentielle de citron ont l'un & l'autre parfaitement diſſout l'extrait réſineux du café, tiré par l'eſprit-de-vin. La liqueur de tartre par défaillance diſſout très-complétement cette ſubſtance réſineuſe, vraiſemblablement parce qu'elle l'attaque d'abord par le latus ſalin auquel elle s'unit, & par ce moyen décompoſe cet extrait. On voit par cet examen que l'extrait réſineux du café, tiré de la maniere dont on l'a dit, contient un principe qui le rend indiſſoluble à l'eſprit-de-vin, mais que l'alkali fixe, le jaune d'œuf, l'addition de ſucre à l'eſprit-de-vin, l'éther vitriolique, & certaines huiles eſſentielles, en operent très-bien la diſſolution. (1)

(1) Procédés de M. Gentil, dans ſa Diſſertation ſur le café.

M. Gentil a enſuite examiné l'extrait gommeux du café, provenant de l'évaporation de l'eau employée pour la précipitation de l'extrait réſineux. Pour y procéder, il a peſé trois parties de l'extrait provenant de l'eau employée à faire précipiter l'extrait du café tiré par l'eſprit-de-vin, & les ayant miſes en trois verres, il a verſé de l'eſprit-de-vin dans l'un, du vinaigre dans l'autre, & de l'eau dans le troiſieme : le vinaigre n'a diſſout cet extrait qu'en partie, mais l'eau en a complétement tiré la teinture.

Notre Obſervateur infere de ces réſultats que les principes qui conſtituent cet extrait peuvent être regardés comme caractériſant une vraie gomme.

Son ſecond procédé ſur le réſidu du café, traité d'abord à l'eſprit-de-vin, enſuite à l'eau, offre les obſervations ſuivantes; elles ne ſont ni moins intéreſſantes, ni moins curieuſes, & feront un éternel honneur à la ſagacité & à l'eſprit d'obſervation qui paroiſſent animer M. Gentil. Le café, dit-il, qui, dans la premiere analyſe, avoit été traité par l'eſprit-de-vin, après avoir été deſſéché, a ſubi une infuſion

nouvelle dans deux livres d'eau chaude ; que l'on a eu ſoin d'agiter de temps en temps. Cette liqueur ayant pris une couleur citrine, a été décantée & remplacée par la même quantité d'eau chaude, juſqu'à ce que le principe colorant parût épuiſé. Vingt livres d'eau ont été employées pour ces infuſions que l'on a conſervées : lorſqu'elles ont été réunies, on les a fait évaporer ; elles ont fourni par cette opération une once & demie d'extrait purement gommeux, lequel s'eſt trouvé entiérement ſoluble dans le vinaigre, ainſi que dans l'eau.

L'examen du marc de café réſultant de ce ſecond procédé, a prouvé que ce marc, qui avoit ſervi à ces infuſions, étoit du poids de cinq onces & demie ; l'eſprit-de-vin, à l'action duquel on l'a d'abord expoſé, n'en a extrait aucun principe, & lorſqu'il a été appliqué à celle de l'éther, ce menſtrue s'eſt ſeulement un peu coloré. Ce réſidu expoſé au feu, a produit beaucoup de fumée, laquelle a pris feu avec flamme à l'approche d'une bougie, quoiqu'elle fût un peu éloignée. La cendre, après avoir été leſſivée,

filtrée & évaporée, a donné neuf grains de ſel alkali fixe jaunâtre, & un gros trente-ſix grains de terre.

Il réſulte de cette premiere analyſe du café par la voie humide, d'après les procédés & examens de M. Gentil, (le ſeul juſqu'à préſent, & nous ne ſaurions trop le redire, qui ait mérité de nous les faire connoître) que l'on tire de huit onces de café en poudre & non torréfié, 1o par la diſſolution à l'eſprit-de-vin, une ſubſtance réſineuſe qui peſe deux gros, plus une ſubſtance gommeuſe qui peſe ſix gros; 2o par l'infuſion dans l'eau, un extrait gommeux du poids d'une once quatre gros; 3o un marc ou réſidu peſant cinq onces quatre gros; en tout huit onces. On tire auſſi du réſidu ou marc, qui eſt du poids de cinq onces & demie, & de la terre qui peſe un gros & demi, neuf grains de ſel lixiviel ou alkali fixe, & que la perte de ſubſtance par l'incinération eſt de cinq onces deux gros & vingt-ſept grains.

La ſeconde analyſe du café par la voie humide ſe fait également de deux manieres, dont la premiere eſt celle du café non torréfié traité premiére-

ment à l'eau. On a fait pulvériser la même quantité d'onces de café de Moka, huit onces, comme on avoit fait pour la premiere analyse commencée par l'esprit-de-vin ; on les a mises dans un vaisseau, où l'on a versé quatre livres d'eau chaude ; on a eu soin, pour faciliter l'infusion de la poudre, de l'agiter de temps en temps, & lorsque l'eau s'est suffisamment colorée de teinture citrine, on l'a décantée pour lui en substituer de nouvelle. Ce changement successif s'est répété jusqu'à quinze fois, & pour donner plus d'activité à cette infusion, on l'exposoit de temps en temps au bain-marie, afin d'y entretenir une chaleur douce. Il y a eu trente pintes d'eau d'employées pour toutes ces infusions. Après avoir réuni ces teintures en une seule, on les a fait évaporer à une chaleur douce ; elles ont fourni un extrait de bonne consistance pesant deux onces & un gros. Le marc, desséché au bain-marie & pesé, étoit de cinq onces ; il y avoit par conséquent sept gros de perte.

Pour avoir une connoissance juste & exacte des principes contenus dans cet

extrait, on a employé trois différens menſtrues, qu'on a placés chacun à part, dans autant de verres contenant chacun une portion de cet extrait. L'eau appliquée à l'extrait du premier verre l'a diſſout complétement ; le vinaigre, quoiqu'agité avec celui du ſecond, n'a pu le diſſoudre ; cet extrait eſt en partie demeuré au fond du verre, & la liqueur a pris une couleur un peu laiteuſe. A l'égard de l'extrait du troiſieme verre, l'eſprit-de-vin n'en a diſſout qu'une très-petite portion, qui a donné à l'eau une petite couleur citrine, & la majeure partie s'eſt attachée auſſitôt aux parois du verre.

Le ſecond procédé de la même analyſe a été d'expoſer à l'action de l'eſprit-de-vin le reſtant du café traité d'abord par l'eau. Le marc du café expoſé d'abord à l'action de l'eau chaude, étoit du poids de cinq onces ſept gros, & ne donnoit plus que des parties colorantes ; il a été deſſéché & mis enſuite en digeſtion dans l'eſprit-de-vin ; ce menſtrue appliqué à cette poudre, en a tiré une teinture de couleur citrine ; cette liqueur a été décantée & remplacée par une égale quantité de

nouvel

nouvel eſprit-de-vin, juſqu'à ce que le principe réſineux ne colorât plus ce menſtrue. La derniere teinture ayant été verſée par inclinaiſon, le réſidu que l'on a fait deſſécher au bain-marie a été remis de nouveau dans l'eſprit-de-vin & au bain-marie, & agité de temps en temps, pour lui communiquer le degré de chaleur propre à donner plus d'activité à ce diſſolvant. La teinture retirée de ce réſidu s'eſt trouvée de couleur citrine, comme la premiere. (1)

Après avoir réuni toute la quantité de cette teinture ſpiritueuſe, on a verſé ſur le tout de l'eau filtrée, juſqu'à ce qu'elle eut pris une couleur laiteuſe: en s'éclairciſſant, elle a, par le repos, laiſſé dépoſer un ſédiment de couleur blanche. Cette liqueur décantée & évaporée au bain-marie, a donné quarante-huit grains d'extrait réſineux.

En comparant ce réſultat avec celui qu'a donné la premiere analyſe, commencée par l'eſprit-de-vin & continuée

---

(1) On a employé ſept livres d'eſprit-de-vin ſur cette quantité de café, pour opérer cette analyſe.

par l'eau ; on voit évidemment que le produit de la partie résineuse obtenu par la premiere, surpasse en quantité celui de la seconde, puisque, par la premiere, de huit onces de café, on en a retiré deux gros d'extrait résineux, & que par la seconde, on n'a retiré de la même quantité de café que quarante-huit grains de même extrait, ce qui fait une différence d'un gros vingt-quatre grains. Cela peut servir à prouver, ajoute le très-exact observateur, (1) que de deux menstrues, l'un aqueux, l'autre spiritueux, employés alternativement & d'une maniere inverse pour l'analyse d'un végétal gommo-résineux, ou résino-gommeux, si l'esprit-de-vin est appliqué le premier, il en extraira une plus grande quantité de partie résineuse, & *vice versâ*.

Cette analyse par double intermede, paroît fournir un moyen sûr de connoître la quantité des principes que ces deux liqueurs ou menstrues différens, c'est-à-dire l'eau & l'esprit-de-vin, appliqués l'un avant ou l'un après

(1) La même Dissertation sur le café, par M. Gentil.

l'autre, aux ſubſtances, ſoit végétales, ſoit animales, peuvent en extraire. Elle paroît, ſuivant M. Gentil, mériter la préférence ſur les analyſes ordinaires.

Le traitement des cinq onces ſept gros de café ainſi opéré par l'eſprit-de-vin, les a réduites par la deſſication à quatre onces ſix gros & un ſcrupule, & par la calcination à deux gros. On a leſſivé, filtré & évaporé le réſidu, & il a fourni dix-huit grains de ſel alkali fixe de couleur rouſſe. L'extrait réſineux traité de la même maniere que celui de la premiere analyſe, a offert les mêmes réſultats.

CHAPITRE XIV.

Continuation des précédens. Analyse du Café par la distillation, &c.

L'ANALYSE du café par la distillation, traitée selon la méthode de M. Gentil, offre des résultats non moins curieux & non moins intéressans. Nous suivrons ses procédés ; nous n'en connoissons & l'on n'en peut connoître de plus méthodiques ni de plus satisfaisans sur cette matiere, qu'il a seul approfondie d'une maniere digne des amateurs du café. Nous le suivrons dans les trois procédés qu'il a employés pour cette analyse.

Le premier que M. Gentil, seul examinateur scrupuleux qu'il soit possible de citer de cet intéressant végétal a mis en usage, a été appliqué au café non torréfié, placé seul dans la cucurbite & distillé au bain-marie. En conséquence, huit onces de café de Moka en poudre, ont été mises à sec dans

la cucurbite d'étain d'un alambic expoſé au bain-marie, & ce bain a été pouſſé au degré de la chaleur de l'eau bouillante. La diſtillation qui s'eſt faite a procuré demie once d'une eau très-claire, qui avoit l'odeur & le goût du café : c'eſt l'eau de vegétation du café, chargée d'une portion de ſes principes odorant & volatil.

Le ſecond procédé eſt celui du même café retiré de la cucurbite, & traité à l'eau. Ce café, retiré de la cucurbite, a été mis dans de l'eau diſtillée un peu chaude. Lorſque l'eau a ceſſé d'en tirer la partie colorante, après avoir été miſe en évaporation, elle a laiſſé deux onces d'extrait gommeux ; on a enſuite mis ce réſidu dans l'eau de l'alambic, avec de la nouvelle eau diſtillée, & l'on a ſupprimé la cucurbite d'étain. Alors on a pouſſé le feu, pour donner à ce fruit le degré de chaleur de l'eau bouillante. Cette opération, dit M. Gentil, (1) a fait paſſer

(1) Qu'il daigne nous permettre de le citer ſouvent ; nous n'avons guere trouvé que lui qui ait traité à fond cette importante matiere, & il eſt peut-être le ſeul qui l'ait traitée *ex profeſſo*.

dans le récipient une partie de l'eau de la cucurbite ; cette liqueur avoit une légere odeur de café, ſans cependant qu'il y parût aucun mêlange d'huile. Le café, retiré de l'alambic, a été expoſé à l'air pour y ſécher ; l'eau dans laquelle il avoit ſubi l'ébullition, a fourni par l'évaporation un gros d'extrait ſemblable au précédent.

Le troiſieme procédé eſt celui du même café traité à l'eſprit-de-vin. Le café employé dans le procédé ci-deſſus étant ſec, a été broyé dans un mortier de fer, avec deux onces de ſel alkali du tartre. Dans cet état, le même habile & ſavant Médecin, que nous nous faiſons un devoir & un plaiſir de citer, (comme le ſeul qui ait juſqu'à préſent donné des notions juſtes & préciſes ſur la matiere que nous nous ſommes empreſſés de traiter) M. Gentil, a mis ce café dans deux livres d'eſprit-de-vin, pour y ſubir l'action de ce menſtrue ; cet alkali en a rendu la teinture plus colorée que celle que l'on avoit précédemment obtenue ſans le ſecours de ce ſel. Cette liqueur a été décantée & remplacée par une égale quantité d'eſprit-de-vin ; M. Gentil

a répété cette opération jufqu'à ce que ce menftrue ne tirât plus de teinture. La quantité d'efprit-de-vin qu'il a employée pour cet objet, a été de fept livres ; les teintures recueillies de ces infufions ont été étendues dans dix pintes d'eau filtrée ; ce mêlange en a rendu l'eau très-laiteufe ; un repos de quatre jours ne l'a point éclaircie. Cette liqueur, foumife à l'épreuve du firop de violette, n'en a aucunement altéré la couleur ; & filtrée au papier gris, elle eft devenue claire, & a laiffé fur le filtre un enduit de confiftance d'huile figée, du poids de quarante-huit grains, lequel ayant été broyé, s'eft trouvé foluble dans l'efprit-de-vin, mais indiffoluble dans l'eau & le vinaigre.

M. Gentil a remarqué enfuite que le café qui avoit fubi l'action de l'efprit-de-vin, ayant été féché, puis appliqué à l'éther, n'a rien produit, & qu'après avoir été féché de nouveau, il pefoit cinq onces fix gros. La calcination l'a réduit à une once cinq gros ; enfin, après avoir été leffivé, filtré & évaporé, il en eft réfulté un fel alkali de couleur rouffe, de cinq gros quarante-deux grains. La perte

totale a été de six onces six gros & quarante-quatre grains.

La comparaison des produits résineux du café avec des substances bitumineuses, offre une forte analogie entre ces deux substances, & semble démontrer l'identité d'une partie de leurs principes constitutifs. Ajoutons quelques observations de M. Gentil.

L'esprit-de-vin appliqué à l'extrait résineux du café, n'a eu aucune action sur ce produit, & lorsque ce menstrue en a extrait quelque chose, il paroît qu'on ne doit l'attribuer qu'à l'eau de composition de l'esprit-de-vin, qui, agissant sur la partie gommeuse, en a dissout la portion qui tenoit le moins à la substance de ce végétal, & l'a séparée du principe résineux.

Le même menstrue appliqué aux bitumes, trouve la même résistance que lui a fait éprouver l'extrait résineux du café.

Les autres procédés d'analyses qu'on emploie pour comparer ces deux substances différentes, donnent constamment les mêmes résultats. Cette parfaite conformité semble indiquer que les principes résineux du café & du succin,

ſuccin, par exemple, ſemblent être de même nature. (1) Voici un détail ſuccinct & des raiſons aſſez propres à autoriſer cette conſéquence.

Les bitumes ſont des ſubſtances inflammables & indiſſolubles dans l'eſprit-de-vin ; mais lorſqu'ils ont été pénétrés par les alkalis fixes, l'eſprit-de-vin alors les diſſout parfaitement. Ils ſont compoſés principalement d'un principe huileux, ſurchargé de phlogiſtique & d'un acide naturellement concentré, &c. L'exiſtence d'un principe ſalin paroît être prouvée par la facilité avec laquelle le déliquium de tartre décompoſe les bitumes, ce qui ſemble annoncer l'union de cet alkali avec leur acide. Leur inflammabilité, aux approches du feu, prouvent qu'ils abondent en phlogiſtique ; ce n'eſt donc ni à l'acide ni au principe huileux, qu'on doit attribuer leur indiſſolubilité dans l'eſprit-de-vin ; mais on pourroit ſoup-

---

(1) Nous avertiſſons que nous ſuivons conſtamment les principes de M. Gentil, parce que nous n'en connoiſſons pas de meilleurs & de mieux établis ſur la matiere que nous traitons.

çonner que le phlogiſtique en eſt la vraie cauſe. (1)

M. Gentil prouve cette théorie par la réſiſtance qu'oppoſe le ſoufre à l'action de l'eſprit-de-vin. On n'ignore point que ce minéral eſt compoſé d'un acide vitriolique & du principe inflammable. Entre ces deux principes, il n'y a ſans doute que le phlogiſtique que l'on puiſſe regarder comme cauſe de l'indiſſolubilité du ſoufre dans l'eſprit-de-vin, puiſque l'acide vitriolique, loin de réſiſter à l'action de l'eſprit-de-vin, a une ſi grande affinité avec ſon eau de compoſition, qui le dévore, pour ainſi dire, pour s'y unir lorſqu'on veut en faire le mêlange. D'ailleurs, ſi l'on applique un alkali fixe à un bitume quelconque, celui-ci ſe décompoſe, l'alkali s'empare de l'acide, & l'huile du bitume, par ce moyen, dégagée du phlogiſtique qui

(1) Jamais oe ne porta plus de ſagacité dans ſes obſervations que l'habile Médecin que nous nous plaiſons à citer. Il nous ſemble qu'il n'eſt pas poſſible de démontrer avec plus de logique, de diſcernement, & en même temps avec plus de circonſpection & de défiance de ſoi-même.

la masquoit, se trouve soumise à l'action de l'esprit-de-vin, & fait une espece de savon bitumeux. (1)

Ajoutons aux observations contenues dans la note que nous venons de citer, celle de M. Gentil sur la propriété qu'a l'alkali fixe de s'unir aux acides, & de former par cette union des composés salins qu'on appelle neutres, tel que le tartre vitriolé, lorsqu'il a pour base l'alkali fixe du tartre uni à l'acide vitriolique ; il a encore celle de se joindre aux huiles, avec lesquelles il forme des composés savoneux ; ainsi l'alkali fixe a le double avantage de

(1) Une liqueur purement alkaline, telle que l'huile du tartre par défaillance, dissout beaucoup mieux le succin que ne le fait l'esprit-de-vin le mieux rectifié, lequel n'opere cette dissolution qu'avec peine & fort imparfaitement, dit M. Baron dans ses notes sur Lemery ; (article de la teinture du karabé, page 588) c'est pourquoi, ajoute-t-il plus bas, lorsqu'on veut dissoudre des substances bitumineuses, il faut y employer un alkali fixe, qui, s'unissant à l'acide, puisse par ce moyen donner à l'esprit-de-vin plus de facilité à pénétrer cette substance, & à exercer son action sur son huile, qui est la seule partie dont il puisse se charger. Ainsi, les bitumes sont des résines dans lesquelles l'huile, abondant en phlogistique, s'est saturée de celle des végétaux.

rompre en même temps l'agrégation des principes qui composent les bitumes, de les décomposer & de donner plus de prise à l'esprit-de-vin pour les dissoudre. On peut dire que les bitumes sont des résines dont l'huile est due aux végétaux, à ceux sur-tout qui abondent en phlogistique.

Fin de la seconde & derniere Partie.

TRADUCTION

D'UN POËME LATIN SUR LE CAFÉ,

PAR L'ABBÉ MASSIEU.

NOTE.

Massieu, (Guillaume) Membre de l'Académie des Belles-Lettres & de l'Académie Françoise, naquit à Caen en 1665. Étant venu achever ses études à Paris, il entra chez les Jésuites, auxquels il fit honneur par son goût & par ses talens. Il en sortit dans la suite, pour suivre avec plus de liberté le goût qu'il avoit pour les Belles-Lettres. *Sacy*, de l'Académie Françoise, lui confia l'éducation de son fils. L'Abbé Massieu contracta alors une amitié étroite avec *Tourreil*, & avec plusieurs autres savans; il fut nommé, en 1710, Professeur en langue Grecque au College Royal, place qu'il remplit avec distinction jusqu'à sa mort, arrivée à Paris en 1722. L'Abbé Massieu étoit un homme vrai, simple, modeste, orné seulement de la vertu, & des richesses de son savoir. Profond dans la connoissance des langues anciennes, il en profita pour connoître les génies des plus beaux siecles d'Athenes & de Rome. Tous ses plaisirs naissoient du commerce qu'il avoit avec ces grands hommes. C'est dans leur sein qu'il avoit pris cette netteté d'expression & cette justesse d'esprit qui le caractérisoient. Les dernieres années de sa vie furent tristes pour lui, & l'auroient été bien davantage, s'il n'avoit été philosophe. Il devint sujet à des attaques de goutte; il eut deux cataractes, qui le rendirent entiérement aveugle. Quand, au bout de trois ans, elles furent parvenues au point de maturité nécessaire pour l'opération, il se contenta d'avoir, par ce moyen, recouvré un œil, qui suffisoit à ses travaux; il ne put

ſe réſoudre à ſacrifier encore ſix ſemaines ou deux mois pour le ſecond, *qu'il tenoit*, diſoit-il, *en réſerve*, & *comme une reſſource contre de nouveaux malheurs*. On a de lui : I. pluſieurs ſavantes *Diſſertations*, dans les *Mémoires de l'Académie des Inſcriptions* ; II. Une belle *Préface* à la tête des Œuvres de *Tourreil*, dont il donna une nouvelle édition en 1725. III. Il avoit entrepris une *Traduction* de *Pindare*, avec des notes ; mais il n'en a donné que ſix Odes ; IV. *Hiſtoire de la Poéſie Françoiſe*, in-12. &c. Les recherches curieuſes dont elle eſt remplie, & l'élégante ſimplicité du ſtyle, rendent cet ouvrage auſſi utile qu'agréable ; V. Un *Poëme* latin *ſur le Café*, que l'Abbé *d'Olivet* a publié dans ſon Recueil de quelques Poëtes Latins modernes. L'Ouvrage de l'Abbé Maſſieu ne dépare point cette collection, & eſt une nouvelle preuve que l'Auteur avoit puiſé le beau dans ſa ſource. (*Voyez le nouveau Dictionnaire hiſtorique des grands Hommes, &c.*)

GULIELMI MASSIÆI CARMEN, CAFFÆUM.

Ut primum in noſtras caffæum venerit oras,
Divini laticis quæ ſit natura, quis uſus,
Quam præſens homini contra genus omne malorum
Auxilium ferat, hinc facili deſcribere verſu
Incipiam. Vos ô blandi, vos ſæpè liquoris
Vim dulcem experti, ſi nunquam veſtra fefellit
Vota, nec eventu ſpes veſtras luſit inani,
Eſte boni, & noſtris facilem date cantibus aurem.

Tuque adeò, cui vim herbarum plantasque ſalubres
Noſſe datum, & triſtes membris depellere morbos,

LE CAFÉ,

POËME,

PAR GUILLAUME MASSIEU.

JE vais dire comment le café fut apporté ſur nos rives ; je dirai quelle eſt la nature de ſa liqueur divine, la maniere de la préparer, & de quel ſecours elle eſt à l'homme contre les divers genres de maux qui l'aſſiégent. O vous qu'un fréquent uſage de ſa boiſſon a pu convaincre de ſes douceurs, ſi jamais elle ne trompa vos vœux, ſi vos eſpérances dans ſes bons effets ont été couronnées d'un ſuccès conſtant, ſoyez indulgens, & prêtez à mes chants une oreille favorable.

Et toi, Phébus, toi dont la connoiſſance des plantes & des ſimples eſt un des divins attributs ; toi dont l'art ſalutaire nous délivre des plus cruelles

Adsis, Phœbe favens; nam te quoque muneris hujus
Auctorem esse ferunt: populis tua pandere dona,
Et totum latè liceat vulgare per orbem.

Trans Lybiam longè, & tumidi septem ostia Nili,
Quà se Asia immensis aperit lætissima campis;
Dives opus variarum, & odoris consita sylvis
Pandit se regio; veteres coluere Sabæi.
Credo equidem, natura, parens illa optima rerum,
Hanc sedem antè alias tenero dilexit amore.
Hic semper cæli spirat clementior aura;
Mite soli ingenium; hic alieno tempore flores,
Et fetus varios gravido parit ubere tellus,
Cinnamque, & casiam, myrramque & olentia thura.
Illas inter opes, & ruris dona beati,
Ad solem medium conversa, austrosque tepentes,
Sponte suá superas arbor se tollit in auras,
Nusquam alibi veniens, priscis que incognita sæclis.

maladies, daigne favoriſer mon entrepriſe, ſois mon guide. C'eſt de toi, dit-on, que nous vient ce préſent céleſte ; permets donc au Poëte de chanter tes bienfaits, & de les publier dans tout l'univers.

Bien au-delà des ſables de Lybie & des ſept embouchures du Nil, dans les contrées où l'opulente Aſie étale gaiement le luxe orgueilleux de ſes campagnes immenſes, s'offre avec pompe une région couverte de forêts odoriférantes, & qui abonde en productions de toute eſpece ; ce fut autrefois le ſéjour des Sabéens : on diroit que la Nature, mere commune des Êtres, s'eſt plu à l'embellir de préférence. Là le ciel, toujours pur, toujours ſerein, entretient une température plus douce. Dans cet heureux climat, la terre ſe couvre alternativement de fruits & de fleurs ; la canelle, la myrrhe, l'encens, les parfums les plus exquis, ſont les productions naturelles de ce ſéjour enchanté. Au milieu de tant de richeſſes, parmi tant de dons brillans de la campagne fertile, s'éleve, ſans ſoins, ſans culture, un arbre inconnu aux

Illa quidem mole haud ingens, non brachia longè
Diffundit patula, aut cælo caput ardua tollit.
Verùm humilis, myrti in morem lentæque genistæ,
Surgit humo : dites curvat nux plurima ramos,
Parva, fabæ similis, pallenti fusca colore,
Quam tenuis medio distinguit cortice rima.

Hanc adeò nostras plantam traducere in agros
Multi tentarunt, atque omni educere curâ,
Nequicquam : neque enim studio votisque ferentûm
Respondit seges, & longum frustrata laborem
Ante diem in tenerâ radix exharuit herbâ :
Seu cœli hoc factum vitio, sive invida tellus
Sufficere apta neget peregrinæ pabula plantæ.
Quare age, caffæi quisquis capieris amore,
Ne te, Arabum longè sub moto ex orbe, salubrem
Accercisse fabam pigeat : namque illius almi

autres pays, comme aux ſiecles antérieurs : ſa tige ſe tourne vers le midi ; ſon tronc eſt menu, ſes branches s'étendent peu ; il n'éleve point juſqu'au ciel ſa tête orgueilleuſe : c'eſt un arbriſſeau qui n'eſt pas plus élevé que le myrthe & le genêt ; ſes rameaux ſe courbent ſous le poids du fruit qui le ſurcharge. Qu'on ſe figure une eſpece de petite noix aſſez reſſemblante à une feve, tirant ſur un brun jaunâtre, & qu'une petite fente ſépare au milieu de ſa coque.

Pluſieurs ont tenté d'introduire cette plante dans nos climats, & de l'y naturaliſer ; ſoins inutiles ! vains efforts ! jamais la récolte n'a répondu aux vœux du paſſionné Colon. Soit que le climat ne convint pas à la culture du café, ſoit que la terre jalouſe lui refuſât un terrein qui lui fût propre, la racine tendre de l'arbriſſeau ſe deſſéchoit en moins d'un jour, & fruſtroit le Cultivateur. Courage donc, amateurs du café ! ne vous rebutez plus de tirer cette feve des confins les plus reculés de l'Arabie ; elle eſt ſa plus chere patrie, & c'eſt de là que ſon agréable

Hæc patria eſt: blandus primùm è regionibus illis
Per gentes reliquas fluxit liquor; indè per omnem
Europam atque Aſiam, & totum diffunditur orbem.

Ergo quod ſatis eſſe tuos cognôris in uſus,
Tu longè antè para: largam ſit cura quotannis
Collegiſſe penum, & parva horrea providus imple.
Ut quondam, multò ante memor prudens que futuri,
Colligit è campis ſegetes, tectisque reponit
Agricola, & curas venientem extendit in annum.
Nec minus intereà reliqua eſt curanda ſupellex:
Vaſcula ſorbendo non deſint apta liquori,
Ollaque cui collum anguſtum, ſub tegmine parvo
Cui ſenſim oblongum venter turgeſcat in orbem.

Cùm proviſa tibi hæc fuerint: ſit proxima cura
Et torrere fabas flammis, & frangere toſtas.
Nec ceſſet multo contendere malleus ictu

liqueur a coulé d'abord comme de la ſource, parmi les autres régions, & que ſon cours s'étend aujourd'hui dans toute l'Europe & l'Aſie, enfin par-tout l'univers.

Lors donc que vous aurez évalué ce que vous pourrez conſommer de café chaque année, imitez le Laboureur prévoyant qui ſe ſouvient du paſſé, qui penſe à l'avenir, & qui, s'occupant de la récolte prochaine, n'en remplit pas moins ſes granges d'agréables moiſſons; préparez de loin vos proviſions, faites-en une bonne tous les ans, & rempliſſez vos petits magaſins. Les uſtenciles néceſſaires à l'uſage du café méritent également vos ſoins. Il vous faut d'abord un cabaret (1) complet; la cafetiere qui contient cette liqueur doit avoir le cou étroit, ſous un petit couvercle, & ſa capacité doit s'élargir inſenſiblement, de maniere à former une boule oblongue.

Quand toutes ces proviſions ſeront

---

(1) C'eſt le nom qu'on donne aux taſſes, à la cafetiere, au ſucrier, au plateau, &c.

Donec duritiem ponant, penitùsque ſubactæ
Exiguus fiant pulvis: quem protinùs abde
Aut ſacco, aut tales fabricatâ pixide in uſus,
Et corio involve, ac molli circùm illine cerâ,
Ne pateant rimæ anguſtæ, occultique meatus;
Quos niſi præcludas, furtivo tramite ſenſim
Particulæ tenues, & quicquid purius extat,
Totaque vis vacuas abeat dilapſa per auras.

Eſt etiam parvæ in ſpeciem cava machina turris,
Quam dixere molam, toſtæ quâ munera frugis
Atterere, & crebro poſſis contendere frictu.
Nucleus in medio, facili verſatilis axe,
Ænea contorquet ſtridente volumina buxo.
Scilicet axis apex capulo transfixus eburno,
Qui manibus verſandus erit, per mille recurſus,
Mille peret gyros nucleum ciet. Huc ubi glandem
Injicies, capulumque manu currente rotabis,
Haud mora ſub multo raptim crepitantia morſu
Pulveris in morem minui mirabere grana.
Quæ contuſa ſemel gremio capit hoſpite cella
Inferior, capſæ fundo interiore repoſta.

faites

faites, il faut d'abord torréfier votre café & le réduire en poudre ; vous le déposerez aussi-tôt dans un sac d'un cuir impénétrable, ou dans une boëte faite exprès, & hermétiquement fermée ; car si vous n'avez pas soin de le bien boucher, les particules du café, s'évaporant insensiblement, vous en perdez la substance la plus pure & la plus délicate.

La machine qui sert à moudre le café n'est pas moins digne de votre attention ; elle est creuse, cylindrique, & ressemble assez à une petite tour : c'est ce qu'on appelle le moulin ; il sert à broyer & à moudre les grains, lorsqu'ils ont été torréfiés : au centre est une espece de noix, qui tourne facilement sur son axe ; autour sont de petites dents d'airain, lesquelles broyent les grains de café. Le sommet de cet axe est surmonté d'une petite manivelle d'ivoire, qu'on ne cesse de tourner, & dont le mouvement fait agir la noix. Aussi-tôt que vous aurez jetté les grains de café dedans, vous tournerez la manivelle d'une main agile, & cette opération les réduira sur le champ en une

At quorſùm hæc autem circúm leviora moramur ?
Nos majora vocant. Jam dulcem haurire liquorem
Tempus erat, ſeu cum primi ſub lumina ſolis
Mane novo poſcit jejunus pabula venter ;
Splendida ſeu lentæ cum poſt convivia menſæ
Oppreſſus nimiâ ſtomachus ſub mole laborat,
Æternique impar petit adjumenta caloris.
Ergo age , ſuppoſito cum jam olla rubeſcit in igne ,
Jamque tumeſcentem commixto pulvere Lympham
Cernes circùm oras ferveſcere , ſubtrahe ſlammis :
Ni facias, ſubitò exundans erumpat aquæ vis ,
Et laticem incluſum ſubjectos ſpargat in ignes.
Quare, ne ſimilis tua turbet gaudia caſus ,
Sedulus obſerves, cum jam ſe non capit unda,
Exultatque æſtu : dein ollam terque quaterque
Redde foco, medio dum pulvis in igne vaporet,

poudre extrêmement fine; qui se précipitera dans un petit tiroir pratiqué au fond du moulin.

Mais pourquoi nous arrêter à ces minutieux détails? De plus grands objets nous appellent : savourons vîte ce nouveau nectar: soit que, dès le lever du soleil, notre estomac nous demande des alimens, soit que, trop chargé, à la suite d'un repas splendide, il ait besoin d'une chaleur étrangere, hâtons-nous de prendre le café. Ainsi donc, lorsque la cafetiere, placée devant le feu, commencera à rougir, & que vous verrez l'eau, mêlée au café, bouillir & s'élever autour des bords, retirez-là du feu; sans cette précaution, la liqueur soudain déborde & se répand. Pour éviter cet inconvénient, dès que vous verrez l'eau frémir, s'agiter & former des bouillons, ne perdez pas un instant de vue votre café; remettez trois ou quatre fois votre cafetiere au feu, jusqu'à ce que le café exhale ses vapeurs, & se mêle avec l'eau qui s'épanche. Si la maniere de faire le café demande de l'art, celle de le prendre en demande aussi; on

Atque superfusæ penitus se immisceat undæ.
Arte coqui debet blandus liquor, arte bibendus,
Non quo more solent alios haurire liquores.
Namque ubi fumantem rapido subtraxeris igni,
Et sensim fundo fæx tota resederit imo,
Non illum impatiens uno libaveris haustu;
Sed potius sorbe paulatim, interque bibendum
Dulces necte moras, & longis tractibus hauri
Exsugens; dum fervet adhuc, uritque palatum.
Tunc etenim melior, tunc intima permeat ossa,
Et sese penitùs præcordia in ima medullasque
Insinuans, vegeto membra irrigat omnia succo.
Sæpè etiam è fundo quæ sursùm purior aura
Exiliit, totis illam excepere trahentes
Naribus; in dulci tanta est nidore voluptas.

Jamque hic restabat nostri pars altera cæpti
Divini occultas laticis recludere vires.
Eximias sed quis speret comprendere dotes,
Et tam magna sequi miracula posse canendo?
Namque ubi secreto penetravit in ilia lapsu,
Intùs agens sese, vitalem in membra calorem

ne prend pas le café comme on prend des autres liqueurs. Dès l'inſtant que vous l'aurez retiré du feu, & que le marc ſe ſera formé au fond de la cafetiere, tranſvaſez-le, & ne l'avalez pas précipitamment. Il faut le boire à petites repriſes, en laiſſant entre chacune d'elles un léger intervale ; humez-le lentement, tandis qu'il eſt encore bien chaud, & qu'il brûle preſque le palais. Cette méthode lui donne encore plus de ſaveur, fait qu'il pénetre, pour ainſi dire, la moelle des os, en paſſant par les réduits les plus cachés des entrailles, & qu'il répand dans tous les membres un ſuc vivifiant : ſouvent même la vapeur qui s'éleve, qui renferme la partie la plus pure, & qu'il faut reſpirer de toutes ſes forces, cauſe un plaiſir extrême, & rien n'égale le parfum de ſon odeur de brûlé.

Il eſt temps de m'occuper de l'autre partie de mon Ouvrage, & de faire connoître les propriétés de cette plante divine. Mais qui peut ſe faire une idée de toutes ſes bonnes qualités, & détailler tous les miracles qu'elle enfante ? Une fois que le café a pénétré dans

Inspirat, lætumque afflat sub pectore robur.
Tum, si quid crudi est, ad mixto concoquit igne,
Occultasque vias paulatim, & lenia laxat
Spiramenta, quibus se trudat inutilis humor,
Et totis fugiant morborum semina venis.

Quare agite, ó! vestræ vobis si cura salutis,
Vos queis propendet triplex in pectora mentum,
Qui tardum magno trahitis molimine ventrem,
Vos decet imprimìs calido indulgere liquori.
Namque malam humorum, quæ vestros obruit artus,
Colluviem coquet, & sudoris corpore toto
Proliciet rivos: nec longum tempus, obesi
Paulatim tumor incipiet decrescere ventris,
Oppressosque artus injustá mole levabit.

Felices populi, quos primo lumine Titan
Aspicit exoriens! Hìc Bacchi largior usus . . .

les entrailles, il porte dans toutes les parties du corps une chaleur douce, & semble leur donner une nouvelle vie ; alors, s'il rencontre des alimens trop cruds, le feu qu'il contient les dissout ; insensiblement il débarrasse les voies occultes & les vaisseaux capillaires des humeurs surabondantes qui les engorgeoient, de façon que tous les germes des maladies disparoissent devant lui.

Vous donc à qui la vie est chere ; vous dont un triple menton touche presque à la poitrine, vous qui traînez avec peine un ventre énorme & lourd, vous à qui sur-tout convient l'usage de la liqueur chaude du café, prenez-en ; il desséchera cet amas d'humeurs qui vous engourdit ; il excitera par-tout votre corps une transpiration abondante & facile, &, au bout de quelque temps, vous verrez peu-à-peu diminuer l'énormité de ce ventre arrondi, & votre corps s'allégera du poids cruel qui le surcharge.

Peuples fortunés du Levant, que le soleil favorise de ses premiers rayons,

Non unquam nocuit: laticem libare Lyæum
Lex & sacra vetant: cassæo hìc vivitur: ergo
Hìc lætis agitant florentes viribus ævum,
Et quid sint morbi ignorant, quid filia Bacchi
Lentitiæque comes podagra, & quæ fœdere pacto
Innumeræ nostrum pestes grassantur in orbem.

Nec minus & tristes pellit de pectore curas,
Exhilaratque animos almi vis blanda liquoris.
Vidi aliquem, dulci se se cum nectare nondùm
Proluerat, lento taciturnum incedere gressu.
Triste supercilium & tetricis frons aspera rugis.
Idem, vix dulci guttur persuderat haustu,
Haud mora contractæ fugiebant nubila frontis,
Gaudebatque omnes salsis aspergere dictis.
Non tamen hi quemquam risu affectantur amaro,
Nec liquor innocuus lædendi inspirat amorem.
Virus abest, blandique placent sine felle cachinni.
Atque hic in toto mos est Oriente receptus,

jamais les excès des adorateurs de Bacchus n'ont altéré votre ſanté : vos loix, votre religion vous défendent ſa liqueur; vous vivez de café, il alimente vos forces & vous conduit gaiement juſqu'à une extrême vieilleſſe ; vous ne connoiſſez ni les maladies, ni les angoiſſes de la goutte, fille de Bacchus, & compagne ordinaire des excès ; tous les autres maux qui aſſiegent en foule l'humanité ſous notre hémiſphere, vous ſont également inconnus.

La liqueur douce & bienfaiſante du café chaſſe les ſoucis & la triſteſſe, elle égaie l'ame. J'ai connu un homme qui n'avoit jamais pris de ce nectar ; il ſe traînoit à peine, l'air ſombre, les ſourcils rapprochés, le front ſillonné de rides ; il n'eut pas plutôt humecté ſes levres de ce délicieux breuvage, qu'on vit ſoudain ſon front s'éclaircir, ſes rides s'effacer, & dès ce moment il eut toujours le petit mot pour rire, ſans que jamais perſonne pût s'offenſer de ſes plaiſanteries ; car ce breuvage innocent eſt ennemi de l'odieux perſiflage, & n'inſpire qu'une gaieté douce qui n'offenſe perſonne. Français, n'oubliez

Jamque peregrinum tu ſervas, Gallia morem;
Potando in vicis caſſæo publica tecta
Ut pateant, Invitat euntes penſile ſignum,
Aut hedera, aut laurus. Huc totá ex urbe frequentes
Conveniunt, & grata diem per pocula ducunt.
Cumque ſemel tepido incaluit mens icta vapore
Tunc rixæ dulces, jucundaque jurgia gliſcunt:
Fit ſtrepitus, feſto reſonat vicinia plauſu.
At nunquam epotus mentes liquor obruit ægras.
Quin potiùs, ſi quando oculos ſopor urget inertes,
Menſque hebet, & torpent obtuſæ in corpore vires;
Sommum oculis, ſegnem fugat imo è corde veternum,
Quare his profuerit dulci ſe aſpergere rore,
Queis longi incumbit ſeries immenſa laboris,
Quoſque opus eſt ſtudium in ſeras extendere noctes.

Atque hìc quis blandi laticis monſtraverit uſum,
(Nam virtus latuit multos ignota per annos)
Expediam, & primá repetens ab origine pandam.

jamais que c'eſt aux Orientaux que vous devez l'uſage de prendre du café dans des ſalles publiques ; une enſeigne de lierre ou de laurier invite les paſſans ; c'eſt là que ſe raſſemblent tous les oiſifs de la ville, & les jours qu'on y paſſe ſont doux comme la liqueur qu'on y prend. L'eſprit une fois frappé de ſes vapeurs, la converſation s'échauffe avec la tête ; les *biſbilles* s'en mêlent ; on fait du bruit, & tout le voiſinage retentit d'applaudiſſemens, ſymboles du plaiſir. Jamais ce breuvage n'appeſantit la tête ; au contraire, ſi le ſommeil s'empare des yeux, ſi l'eſprit s'émouſſe, s'engourdit, ſi les forces du corps languiſſent abattues, le café diſſipe bientôt ces accidens ; il chaſſe le ſommeil, ranime le cœur, & tire l'ame de ſon aſſoupiſſement. Ainſi les perſonnes qui ſe livrent à de longs travaux, & qui prolongent leurs études fort avant dans la nuit, doivent en adopter l'uſage, & l'uſage leur en ſera utile.

Maintenant faiſons connoître celui à qui nous devons la découverte de cette précieuſe plante, dont les vertus ſont reſtées ignorées pendant une lon-

Ducebat teneras ad paſcua nota capellas
Paſtor Arabs : illæ errabant per devia teſqua ,
Tondebantque herbas ; multis cum turgida baccis ,
Nuſquam viſa priùs , ſeſe illis obtulit arbor.
Continuò , ut poterant humiles contingere ramos ,
Incipiunt crebro frondes convellere morſu ,
& teneros carpunt fœtus : invitat amaror.
Neſcius intereà molli ſub gramine paſtor
Cantabat , ſylviſque ſuos narrabat amores.
At poſtquam exoriens campis decedere veſper
Admonuit , ſaturumque gregem ſub tecta reduxit ,
Senſit oves molli non claudere lumina ſomno ,
Sed mira præter ſolitum dulcedine lætas
Per totam noctem ſaltu exſultare petulco.
Obſtupuit ſubitâ trepidus formidine paſtor ,
Atque hæc fraude malâ vicini , & carmine demens
Ac magicis fieri putat artibus. Haud procul inde
Auguſtas ſedes ſecreta in valle locârat
Sancta manus fratrum , queis Divum pſallere laudes
Cura erat , & meritis onerare altaria donis.

gue ſuite d'années ; remontons juſqu'à ſa premiere origine. Un Berger de l'Arabie menoit paître ſes chevres dans des pâturages accoutumés ; ces animaux erroient çà & là dans des endroits écartés & impraticables, & y broutoient l'herbe, lorſqu'ils apperçurent un arbre tout chargé de fruits, qui juſqu'alors avoit échappé à leur avidité ; auſſitôt feuilles & fruits ſont dévorés ; ils en aiment l'amertume. Cependant le Berger, couché ſur le gazon à quelque diſtance de ſon troupeau, ignoroit ſa bonne fortune ; il chantoit, & confioit aux forêts le ſecret de ſes amours. Mais l'étoile du ſoir l'avertit déja qu'il eſt temps de quitter les campagnes ; il ramene à la bergerie ſon troupeau raſſaſié. Quelle fut ſa ſurpriſe, lorſqu'il s'apperçut que ſes chevres, comme frappées d'un charme inconnu, ne pouvoient dormir, & qu'au contraire elles bondiſſoient toute la nuit, en ſe heurtant de leurs cornes ! une frayeur ſoudaine le ſaiſit ; il tremble qu'un voiſin mal-intentionné, ou quelque Magicien, n'ait produit ces effets ſur ſon troupeau.

Non loin, dans une vallée voiſine, étoit un petit Monaſtere ignoré ; bâti

At quanquam magnò per noctem rauca tumultu
Obstreperet campana, sacramque vocaret in ædem,
Illos sæpè toro properans aurora morantes
Repperit, oblitos mediâ consurgere nocte:
Tantus amor somni. Præerat sanctæ arbiter ædi
Longevus senior, moderabaturque volentes,
Canitie multa capitis barbâque verendus:
Hunc pastor festinus adit, remque ordine narrat,
Auxilium implorans Senior sub pectore risit.
Ire juvat, causamque rei explorare latentem.
Et ventum in colles, permixtos matribus agnos
Ignoti cernit fruticis corrodere baccas.
Atque, hæc causa mali, exclamat; nec plura locutus,
Extemplò teretes gravidâ legit arbore fœtus,
Fertque domum, tritosque in purâ diluit undâ
Igne coquens, pateramque ingentem interritus haurit.
Continuò calor it venis, diffusa per artus
Vivida vis, pulsusque senili è corpore langor.
Tum demum invento senior sibi munere lætus

& habité par des Moines, dont les autels étoient toujours chargés d'offrandes, & qui s'empressoient de rendre le culte qu'ils devoient aux Dieux. Le son rauque & bruyant de la cloche avoit beau les appeller au chœur pendant la nuit, l'aurore les surprenoit presque toujours au lit, dont ils ne pouvoient s'arracher, tant le sommeil a des charmes puissans ! Un vieillard courbé sous le poids des ans gouvernoit cet asyle sacré, & imposoit à ces Moines un joug volontaire. Une longue barbe & des cheveux blancs ajoutoient encore à son air vénérable. Le Berger l'aborde avec précipitation, lui raconte toutes les circonstances du malheur qui lui est arrivé, & implore son secours. Le vieillard rit sous cape ; il s'empresse de suivre le Pasteur, & veut absolument voir par lui-même la cause d'un événement aussi extraordinaire. Ils ne sont pas plutôt arrivés sur la montagne, qu'ils voient le troupeau courir comme le vent à une arbrisseau inconnu, & en brouter les tiges & les graines. » Voilà la cause du mal, » s'écrie le vieillard. Il n'en dit pas davantage ; il cueille aussi-tôt les fruits que l'arbre

Gratatur, fratresque bonus partitur in omnes.
Olli certatim, primæ sub tempora noctis,
Suavibus indulgent epulis, & grandia siccant
Pocula: nec jam illis molli decedere lecto
Ut priùs, & dulcem labor est abrumpere somnum.

O fortunati quorum præcordia dulcis
Sæpè lavit liquor! Haud illorum pectora segnis
Torpor habet: vegeti præscripta ad munia surgunt,
Et primi gaudent prævertere luminis ortum.
Vos quoque queis cura est divino pascere mentes
Eloquio, dictisque animos terrere nocentum,
Vos etiam blando decet indulgere liquori

lui offre en abondance, les porte au Couvent, les broie, les met dans l'eau, les fait bouillir, & en boit hardiment une pleine coupe. Auſſi-tôt une chaleur douce ſe répand dans toutes ſes veines, une force vivifiante anime ſon corps, & chaſſe la langueur de ſes membres débiles: Le bonhomme enchanté, tout fier de ſa découverte, partage généreuſement avec ſes freres les fruits de ſa petite récolte. La nuit n'eſt pas plutôt venue que ceux-ci font un ſouper délicieux, & vuident de grandes coupes remplies du nouveau breuvage; ô prodige! ils n'ont plus de peine, comme auparavant, à quitter leur lit, & à s'arracher aux douceurs du ſommeil.

Heureux mortels, qui vous êtes ſouvent abreuvés de cette charmante liqueur, la pareſſe & l'engourdiſſement dorment enchaînés loin de vous! à préſent, éveillés, vous ſautez du lit, vous courez à vos devoirs, & vous vous applaudiſſez de devancer l'Aurore. O vous dont la plus chere occupation eſt de remplir nos ames de la parole divine, & d'épouvanter les cœurs cou-

Scilicet invalidum feriunt latus, acer in artus
Hinc gliscit vigor, & toto se corpore fundit.
Hinc vestræ veniet nova vis, nova gratia voci.
Vos autem, infesti quos vexant sæpè vapores,
Queis ægrum importuna quatit vertigo cerebrum,
Eia agite, in dulci præsens medicina liquore
est,
Nec tenues alius melior componere fumos.

Hac ipsi, ut perhibent, vires insevit Apollo:
Res est digna cani. Phœbei montis alumnos
Hæc quondam invasit capiti infensissima pestis.
Grassatur latè, cerebro illabitur imo.
Jam toto hoc morbo gens ingeniosa laborat,
Desertæque suis languent cultoribus artes.
Pars etiam morbum simulat, fictumque dolorem
Prætendens, vitæ sese devovit inerti.
Displicet ingratus labor; exitialis ubique
Gliscit mollities; curarum, operumque solutos,
Securæ junctos juvat indulgere quieti.
Non tulit ulterius multùm indignatus Apollo

pables avec les armes de votre éloquence, l'usage du café vous est nécessaire. Sa liqueur fortifie le corps affoibli ; elle répand dans toute son habitude une vigueur nouvelle, une nouvelle vie ; elle donne plus de force & d'agrément à la voix. Et vous dont l'esprit est troublé par de fréquentes vapeurs, dont le cerveau est souvent affecté par d'importuns vertiges, n'ayez plus d'inquiétude ; le café vous offre un remede aussi efficace qu'agréable.

On dit que ce fut Apollon qui donna toutes ces propriétés au café. L'événement est digne de nos chants. Les nourrissons du Pinde furent autrefois attaqués de violens maux de tête, qui firent des progrès rapides, & qui pénétrerent jusqu'au cerveau. Déja toute la troupe savante est tourmentée de cette maladie ;

Les Arts abandonnés languissent sans culture.

Ajoutons qu'une grande partie de ces Messieurs feignoient d'être malades, & que, sous le prétexte de douleurs supposées, ils se livroient à une honteuse oisiveté ; le travail n'a plus pour eux de

Noxia tam blandæ contagia ſerpere labis.
Utque omnem poſthac ſingendi vatibus anſam
Eriperet, diti è gremio telluris amicam
Elicuit plantam, quá non præſentior ulla
Seu feſſum ſtudiis animum reparare labori,
Sive importunos capitis linire dolores.

O planta humano generi data munere Divûm?
Non tibi plantarum è numero certaverit ulla.
Te propter noſtro ſolvunt è littore nautæ,
Ventorumque minas, ſyrteſque atque horrida ſaxa
Inpavidi exſuperant: almo tu germine vincis
Dictamnum ambroſiamque, & odoriferam panaceam:
Te triſtes fugiunt morbi: tibi ſemper adhæret
Fida valetudo comes, & lætiſſima turba
Garrulitas, rixæque leves, dulceſque ſuſurri.

FINIS.

charmes ; la pernicieuſe molleſſe les a tous gagnés ; ils laiſſent là leurs travaux, leurs nobles occupations, pour ſe livrer à un repos mépriſable. Le Dieu indigné s'arme contre cette contagion, & pour ôter déſormais aux Poëtes tout ſujet de feindre, il fait ſortir du ſein de la terre une plante plus efficace que toutes les autres, ſoit pour réparer les eſprits affaiſſés par l'étude, ſoit pour calmer les douleurs de tête.

O plante merveilleuſe, plante admirable, que la main même bienfaiſante des Dieux nous a donnée ; tu régneras ſur toutes les autres ! aucune, non, aucune ne pourra te le diſputer. Pour toi le Matelot intrépide quitte ſes rivages, brave les vents furieux, les écueils, les rochers menaçans ; ton fruit divin te rend préférable au dictame, à l'ambroiſie, à l'odoriférante panacée. Les maladies fuient devant toi, & la ſanté, le babil, le chuchotage, les douces converſations, troupes légeres & divertiſſantes, t'accompagnent & te ſuivent ſans ceſſe.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES.

SECONDE PARTIE.

